



Erdbeer-Chia-Kompott mit Limetten-Note

🕒 10–15 Min   

Zubereitung

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

550 g	Frische Erdbeeren
3 EL	Birkenzucker
1 EL	Limettensaft
3 EL	Chiasamen
2 TL	♦ Zimt gemahlen

- 1 Zuerst werden die Erdbeeren gewaschen und anschließend klein geschnitten. Anschließend werden sie mit dem Saft der Limette, dem Birkenzucker und dem Zimt in einem kleinen Topf gut verrührt.
- 2 Die Mischung wird nun kurz erhitzt und für etwa 5 Minuten gekocht auf niedriger Hitze. Regelmäßig umrühren nicht vergessen! Der Birkenzucker sollte geschmolzen sein.
- 3 Nun wird alles mit einem Pürierstab fein püriert und danach werden die Chiasamen untergemischt.
- 4 Das Ganze sollte nun für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, damit die Chiasamen Zeit haben aufzuquellen und dem Kompott die richtige Festigkeit verleihen.

