

## Pruimencompote

Geschreven door Erwin - 17/12/2011 16:43

---

### Ingredienten:

Suiker,  
Citroensap,  
Vanile,  
Diverse kruiden,  
Honing,  
Pruimen.

### Bereidingswijze:

Pruimen zachtjes laten koken met wat suiker en citroensap.  
Naar eigen smaak wat kruiden en/of specerijen toevoegen zoals:  
vanille, 5 kruiden poeder, kaneel, lavendel of honing.  
Lekker met een beetje softijs.

=====

## Kwetsencompote

Geschreven door Erwin - 25/12/2011 11:14

---

### Ingredienten:

500 gram kwetsen  
1-1/2 deciliter rode wijn (150 gram)  
2 eetlepels wijn- of ciderazijn  
200 gram suiker  
1 pijpje kaneel  
2 afgestreken eetlepels maïzena

### Bereidingswijze:

Was de kwetsen, halveer en ontpit ze.  
Breng de wijn met de azijn, suiker en het pijpje kaneel aan de kook.  
Doe, als het mengsel kookt en de suiker opgelost is, de gehalveerde kwetsen in de pan.  
Breng ze aan de kook en laat de kwetsen enkele minuten door koken, roer af en toe.  
Voeg, als de velletjes van de kwetsen net iets los beginnen te laten, de maïzena toe en kook al roerend nog even kort door tot de compote gebonden is.  
Laat de kwetsencompote afkoelen en liefst tot de volgende dag, in de koelkast, staan zodat de smaak goed door kan trekken.

=====

## Pruimencompote

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 20:34

---

### Ingredienten:

Pruimen,

---

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:50

---

60 g suiker per dl water

Aardappelmeel,  
Citroenschilletje

Bereidingswijze:

Een stroopje koken van 60 g suiker per water, citroenschil en wat citroensap en hierin de gewassen pruimen zacht laten worden, zonder dat de vloeistof kookt.

Citroenschil verwijderen.

De vruchten uit het vocht nemen, het vocht binden met wat aangemengd aardappelmeel en over de vruchten gieten.

---

## Griesmeelrand met pruimencompote

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 20:51

---

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 g pruimen,  
1 liter melk,  
Wat citroenschil,  
100 g griesmeel,  
1 à 2 eieren,  
75 g suiker

Bereidingswijze:

De melk aan de kook brengen met de citroenschil.

Griesmeel en suiker doorenmengen, bij de melk voegen en onder af en toe roeren gaar en dik laten worden.

De losgeklopte eieren door de hete massa roeren, of het eiwit stijfkloppen en eerst de dooiers en daarna het stijfgeklopte eiwit door de hete griesmeelpap mengen en de massa nog even verwarmen.

Een omgespoelde randvorm met de hete puddingmassa vullen met een pruimencompote (zie betreffende recept) waarvan het vocht vrij dik gebonden moet zijn.

De rest om de rand leggen of erbij geven.

---

## Ontbijtkwark met pruimencompote

Geschreven door Erwin - 28/09/2014 10:54

---

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

300 gr pruimen  
300 gr blauwe bessen  
2 tl kaneel  
2 el honing  
500 gr magere Franse kwark  
150 gr Honey muesli.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:50

---

### Bereidingswijze:

Snijd het vruchtvlees van de pruimen langs de pit los.

Snijd het in stukken doe in een steelpan met de kaneel en honing en breng aan de kook.

Laat 5 min. op hoog vuur koken.

Neem de pan van het vuur en laat 5 min. afkoelen.

Verdeel de blauwe bessen over 4 grote glazen en schep de kwark erop.

Verdeel de compote erover en bestrooi met de muesli.

Serveer direct warm, koud of op kamertemperatuur.

Ook lekker als toetje met yoghurtijs

Je kunt de pruimencompote maximaal 3 dagen van tevoren maken.

=====