Schokopflaumenkompott



6 Portionen

Zutaten

1 kg reife Zwetschgen oder Pflaumen , 300g Zucker, 1 halbe Stange Zimt, ein halber Teelöffel Anis oder zwei Sternanis, 1halbe Vanilleschote, 100 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung

1. Vanilleschote spalten und das Mark auskratzen
2. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen
3. alle Zutaten in einem großen Topf vermischen und diesen verschlossen über Nacht stehen lassen
4. am nächsten Tage hat der Zucker reichlich Flüssigkeit aus den Pflaumen gezogen
5. die Schokolade grob reiben
6. alles - außer der Schokolade - kann nun zusammen aufgekocht werden - aufpassen, daß der Schaum nicht überläuft., die Zimtstange und ggf das Sternanis herausfischen
7. nun die Hitze stark zurücknehmen und die Schokolade einrühren
8. den Nachtisch warm servieren

Zeitbedarf

30 Minuten