

Birnenkompott (2 Gläser à 660g)

Zutaten

- 4Stk Birnen (gesamt 600g)
- 800ml Wasser
- 1/2 Zitrone, davon der Saft
- 60g Roh-Rohrzucker
- 4g Vanillezucker
- 1kl Zimtstange
- 2 Gewürznelken



Zubereitung

Die Früchte sollen schon aromatisch schmecken, aber noch nicht zu weich sein.

Wasser und Zitronensaft vorbereiten.

Die Birnen schälen, Kerngehäuse und eventuelle braune Stellen entfernen, in 4 Spalten schneiden. Jede Spalte nach dem Schneiden kurz in Zitronenwasser tauchen, dann bleiben die Birnen hell.

Jetzt Zitronenwasser, Zucker und Gewürze aufkochen.

Birnen hineingeben und ca. 8 Minuten auf mittlerer / kleiner Hitze köcheln lassen.

Alles noch ein paar Stunden (bzw. über Nacht) stehen lassen. Zimtstange und Nelken entfernen. Das fertige Kompott auf Gläser aufteilen und mit Deckel verschliessen.

Bei grösseren Mengen die Gläser und Deckel vorher sterilisieren und dann kühl und dunkel lagern.