

Birnen-Zwetschgen-Kompott mit Zimt

Die Früchte des Spätsommers in einem Kompott vereint

etwa 10 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g Birnen (vorbereitet
gewogen)
750 g Zwetschgen (vorbereitet
gewogen)
250 ml Orangensaft
Saft von 1 Zitrone
2 Zimtstange
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Birnen schälen und in Würfel schneiden. Zwetschgen waschen, entsteinen und in Würfel schneiden. Jeweils 750 g Früchte abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte, Säfte, Zimtstangen und Vanillin-Zucker in einen großen Kochtopf geben, mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Zimtstangen entfernen, Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Haltbarkeit beträgt etwa 6 Monate.
- Servieren Sie das Kompott geschichtet mit einer Quarkspeise.