

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 Zimtstangen
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich Birnen-Zwetschgen-Kompott?:

1 Vorbereiten:

Birnen schälen und in Würfel schneiden. Zwetschgen waschen, entsteinen und in Würfel schneiden. Jeweils 750 g Früchte abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Kompott kochen:

Früchte, Säfte, Zimtstangen und Vanillin-Zucker in einen großen Kochtopf geben, mit Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

3 Kompott in Gläser füllen:

Zimtstangen entfernen, Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Haltbarkeit beträgt etwa 6 Monate.
- Das Kompott geschichtet mit einer Quarkspeise servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)