

Aprikosenkompott mit Erdbeeren

Zutatenliste für 6-8 Gläser à 375 ml

- 1.5 kg Aprikosen
- 1 kg Erdbeeren
- 400 g Zucker
- 1 Bt. Vanillezucker oder 1 Vanillestange
- 1,5 Zitrone Saft
- 1 lt Wasser

Was wir sonst noch brauchen

- 1 Pfanne
- 1 Rüstbrett, 1 Rüstmesser
- 1 Lochkelle, evtl. Abfülltrichter wenn vorhanden
- 10-12 Weckgläser é 375 ml oder andere Gläser die sterilisiert werden können

Vorgehen

1. Gläser und Deckel waschen, bei 100°C im Backofen für min. 10 Min. sterilisieren, Gummiringe im Wasser aufkochen, Klammern bereit halten.
2. Früchte waschen, rüsten und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden (können natürlich auch anders geschnitten werden)
3. Sud zubereiten: restliche Zutaten mit dem Wasser zum Sud kochen, Früchte in den heissen Sud geben, 2-3 Min. kochen, mit der Lochkelle, bis ca. 2-1,5 cm unter den Rand, in die sterilisierten Gläser verteilen. Sud noch einmal aufkochen, über die Früchte giessen, dabei auch 1,5 cm Rand freilassen, Gläser verschliessen.

Einkochen

Im Steamer oder im Wasserbad 30 Minuten bei 90°C einkochen. Achtung heisses Wasser für das Wasserbad verwenden, da die Gläser heiss sind.

Wichtig!

Der Einkochvorgang beginnt erst, wenn die 90°C erreicht sind.

Sind die Gläser grösser, verlängert sich die Einkochzeit, dafür die Gebrauchsanweisung der Geräte studieren, da gibt es genauere Angaben.

Haltbarkeit

Kühl und dunkel aufbewahrt mindestens ein Jahr, hält aber locker auch länger.