

## Früchte-Kompott

### Zutatenliste für ca. 12-14 Gläser à 375 ml

- 3 kg Früchte
- 900 g Zucker
- 1-2 Vanillestangen oder Zimtstangen, oder andere Gewürze, je nach Lust und Laune
- 1,5 Zitrone Saft
- 1.5 lt Wasser

### Was wir sonst noch brauchen

- 1 Pfanne
- 1 Rüstbrett, 1 Rüstmesser
- 1 Lochkelle, evtl. Abfülltrichter wenn vorhanden
- 12-14 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 Hälften 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!

Im Steamer beginnt der Einkochvorgang erst, wenn die 90°C erreicht sind (Aufwärmzeit zählt nicht).

Sind die Gläser grösser als ein halber Liter, verlängert sich die Einkochzeit um ca. 10 Minuten.

### Haltbarkeit

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