

Früchte - Kompott

Kategorien: Konserve, Einlegen, Kompott, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Suesskirschen
100	Gramm	Erdbeeren
100	Gramm	Himbeeren
100	Gramm	Stachelbeeren
100	Gramm	Rote Johannisbeeren
150	Gramm	Gelierzucker
1/4	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Verlesen, waschen und entsteinen Sie alle Früchte. Schichten Sie sie dann abgetropft durcheinander in die Gläser. Bringen Sie das Wasser mit dem Gelierzucker zum Kochen und gießen Sie es über die Früchte.

Wie üblich verschliessen und 20 Minuten bei 75°C einkochen.