

## Holunder - Kompott - Bayerisches

Kategorien: Konserve, Einlegen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

8		Feste Birnen
1		Zitrone
1 1/2	kg	Zwetschgen (Pflaumen)
1	kg	Abgeloeste Holunderbeeren
500	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Die Birnen schaelen, vierteln und vom Kernhaus befreien; anschliessend in 1 Ltr. Wasser mit der Zitronenschale halbgar duensten.

Die entsteinten und halbierten Zwetschgen noch kurz miterhitzen und zusammen mit dem rohen und gewaschenen Holunder in die Glaeser geben.

Den Sud mit Zucker und Zitronensaft aufkochen und ueber die Fruechte giessen.

Glaeser verschliessen und 30 Minuten bei 80 Grad einkochen.

Probieren Sie das mal zu frischem Schmalzgebaeck!