

Preiselbeeren mit Äpfeln

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kompott, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Apfelsaft
200	Gramm	Zucker
		Zucker; z. Abschmecken
750	Gramm	Preiselbeeren
800	Gramm	Aepfel, reif; oder Birnen

Anleitung:

Aus Apfelsaft und Zucker einen duennen Sirup kochen. Preiselbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. In den Sirup geben, zudecken und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkuehlen lassen. Aepfel oder Birnen schaelen, vierteln, entkernen und in kleine Wuerfel schneiden. Mit den Preiselbeeren mischen und mit Zucker abschmecken. Das Kompott in Glaeser fuellen, verschliessen, inn kaltem Wasser erhitzen und 30 Minuten bei 80§C einkochen.

Spaeter vorzugsweise zu milden Speisen wie Griesspudding oder Milchreis servieren.

Fuer ein Dessert 8 El der Preiselbeeren mit 400 g Sahnequark, etwas geriebener Orangenschale und Walnussoel verruehren. 50 g grobe Haferflocken in 2 El Walnussoel gelb roesten, mit 1 El Vanillezucker und 1 Prise Zimt mischen und unmittelbar vor dem Servieren ueber die Quarkspeise streuen.