

Reineclauden - Kompott

Kategorien: Einmachen, Früchte, Kompott

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Reineclauden blanchiert
		Die Haut abgezogen
		Vanillestange
1	Ltr.	Wasser
1/2	Ltr.	Rotwein
1,2	kg	Zucker

Anleitung:

Die Früchte in Sterilisiergläser einschichten. Vanillestangen begeben (1/4 Stange pro 1-l-Glas). Wasser, Wein und Zucker aufkochen und heiss über die Früchte gießen. Die Gläser sofort verschliessen und im Wasserbad im Ofen bei 95°C während 30 Minuten sterilisieren. Herausnehmen, die Gläser auf den Deckel stellen und auskühlen lassen.

Tip: pro Glas 6 bis 8 Zitronenmelisseblätter oder eine kleine Handvoll Goldmelisseblätter beifügen.