Rezept

Preiselbeerkompott - kalt gerührt

Ein Rezept von Preiselbeerkompott - kalt gerührt, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 kg** Preiselbeeren
- Küchenmaschine mit Knethaken (nicht: Schneebesen!)
- **800 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1400 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Preiselbeeren waschen, gut abtropfen lassen, auf ein Küchentuch geben und verlesen. Falls die Beeren aus dem Kühlschrank kommen: Raumtemperatur annehmen lassen. Die Preiselbeeren mit dem Zucker in die Rührschüssel geben und auf langsamster Stufe 2 Stunden (!) rühren. Der Zucker muss sich komplett aufgelöst haben, und die Preiselbeeren sollen eine dickflüssige Konsistenz bekommen.

2. Das Preiselbeerkompott in Gläser füllen und im Kühlschrank lagern, so hält es auf jeden Fall 6 Monate. Vor dem Servieren jeweils durchrühren, damit sich der Sirup und die Beeren wieder gut mischen.