

Rezept

Mirabellenkompott

Ein Rezept von Mirabellenkompott, am 25.04.2024

Zutaten

2,5 kg Mirabellen
400 g Zucker
2 Zimtstangen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Mirabellen waschen, entstielen und entsteinen. Die Zimtstangen in 5 Stücke brechen.

2. Den Zucker mit 1 l Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Die Mirabellen dazugeben und einmal mit aufkochen, vom Herd nehmen. Die Zimtstangenstücke untermischen.

3. Die Mirabellen mit dem Sud und dem Gewürz bis 2 cm unter den Rand in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen und sofort verschließen. Zum Haltbarmachen 30 Min. bei 90° im Backofen oder im Topf einkochen.