Rezept

Zwetschgenkompott

Ein Rezept von Zwetschgenkompott, am 06.06.2025

Zutaten

1 1/2 kg	Zwetschgen
200 g	Zucker
300 ml	Weißwein (ersatzweise Kirschsaft)
1/2	Bio-Zitrone
1	Zimtstange
3 EL	Amaretto (ital. Mandellikör, nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à ca. 500 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Von der Schale 1 Messerspitze abreiben, den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit Zucker, Zimtstange und Wein oder Saft in einem großen Topf zum Kochen bringen.

2. Die Zwetschgen in den Topf geben und bei kleiner Hitze 5 - 15 Min. kochen lassen (je nachdem, wie stückig das Kompott werden soll). Zuletzt nach Belieben den Amaretto unterrühren.

3. Zum Haltbarmachen das noch heiße Kompott in die heiß ausgespülten Gläser füllen und im Wasserbad bei 90° Wassertemperatur im Backofen oder im Topf 10 Min. einkochen. Kühl gelagert, ist das Kompott ca. 1 Jahr haltbar.