

Leckeres Kirschkompott

Sommerzeit ist Kirschenzeit: Da kommt das Rezept für ein leckeres Kirschkompott genau richtig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

3 kg	Kirschen
600 g	Zucker
1.25 l	Wasser
20 ml	Zitronensaft
1 Stk.	Bio Orange (Saft und abgeriebene Schale)
1 Stk.	Zimtstange
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für ein leckeres **Kirschkompott** das Wasser mit Zucker, Orangenschale, Zitronen- und Orangensaft, Zimt und aufgeschnittener Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und kühlen lassen, dann Vanilleschote und Zimt entfernen.
2. Backofen auf 100°C vorheizen. Kirschen waschen, putzen und entkernen. Auf Einmachgläser verteilen und mit der Zuckerlösung auffüllen, bis die Kirschen ganz bedeckt sind. Mehrmals umrühren, so dass sich Kirschen und Flüssigkeit gut vermischen. Gläser gut verschließen.
3. Die Gläser in einen großen Topf stellen und heißes Wasser aus dem Wasserkocher in den Topf füllen. Das Wasser sollte ca. 2/3 der Gläser bedecken. Den Topf mit den Gläsern in den Ofen stellen und 35-40 Minuten einkochen.
4. Alternativ: Gläser im Einkochtopf/Dampfgarer bei 98°C ca. 40-60 Minuten einkochen. Gläser anschließend herausnehmen und auf ein feuchtes Tuch stellen. Abkühlen lassen und dann bis zum Verzehr an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Tipp

Als Variante in die Zuckerlösung für leckeres Kirschkompott noch zusätzlich dünne Ingwerscheiben und etwas Rum hineingeben. Den Ingwer vor dem Befüllen der Gläser wieder entfernen.