



## Süßes Getränk aus frischem Obst

COMPOT

**Vera David kann mit diesem Rezept das viele Obst verwerten, dass auf Ihrem Bauernhof anfällt.**



Die Zuckerlösung, die den Geschmack des eingelegten Obstes annimmt, wird mit gut gekühltem Mineralwasser verdünnt zu einer süßen, sommerlichen Erfrischung. Die Gläser sollten vor dem Einfüllen des Obstes sehr gut mit kochendem Wasser ausgespült werden. Im Gegensatz zu den hierzulande gängigen Konservierungsmethoden werden Obst und Zuckerlösung nicht durch Einkochen sterilisiert. Wir möchten Ihnen daher empfehlen, die Gläser nicht allzu lange stehen zu lassen. Frisches, reifes Obst der Saison in beliebiger Menge (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen, Aprikosen, Pfirsiche), feinkörniger Zucker in ausreichender Menge Früchte vorsichtig waschen, ggf. entsteinen und in kleine

Stücke schneiden. Große Einmachgläser mit etwa drei Liter Fassungsvermögen zu einem Drittel mit Obst füllen, wobei zeitgleich reifende Sorten gemischt werden können. Für ein Glas dieser Größe je nach Geschmack und Säure der Früchte 200 - 400 g Zucker dazugeben. Mit kochendem Wasser auffüllen und luftdicht verschließen. Damit die Früchte ihr Aroma optimal entfalten und schöner aussehen, sollte der Compot möglichst langsam abkühlen. Dazu die Gläser auf den Kopf stellen und mit einer Decke zudecken. Nach zwei bis drei Tagen können sie an einem dunklen und trockenen Ort, etwa dem Keller, gelagert werden.



### TIPP:

- Für das Einmachen nur vollreife, tadellose Früchte ohne faulige Stellen verwenden.
- Eingemachtes mit zweifelhaftem Geruch und Aussehen sollten Sie sofort vernichten, keinesfalls die Qualität durch Probieren prüfen.