

Rezept

Aprikosenkompott

Ein Rezept von Aprikosenkompott, am 02.07.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| 2 Bio-Zitronen | 1 Vanilleschote |
| 250 g Zucker | 1 1/2 kg Aprikosen |
| 4 Twist-off-Gläser (je 1/2 l) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10-12 PORTIONEN (ca. 2 l) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Zitronenschale so dünn wie möglich abschälen, Saft auspressen. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen.

3. Den Zucker mit 100 ml Wasser in einen Topf (mit ebenem Boden!) geben, bei starker Hitze ca. 5 Min. kochen lassen, bis der Zucker sich golden färbt. Dabei nicht umrühren! Mit 700 ml Wasser ablöschen, Vanilleschote und -mark, Zitronenschale und -saft dazugeben. Fond aufkochen und 5 Min. ziehen lassen, dann Schote und Schale entfernen.

4. Inzwischen Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Früchte in die gründlich gesäuberten Gläser schichten.

5. Die Aprikosen mit dem Fond bedecken, Gläser verschließen. Ein Küchentuch in einen Topf geben, in den die Gläser gerade nebeneinander hineinpassen. Gläser aufs Tuch stellen und mit heißem Wasser bedecken, aufkochen. Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, Aprikosen noch 15 Min. garen.

6. Gläser aus dem Topf nehmen, Kompott auskühlen lassen. An einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren. Haltbarkeit: 1 Jahr. Dazu passen Topfenknödel, Mohnudeln, Grießflammeri, -pudding oder -brei.