

# Pfirsichkompott

Ob als Beilage zu Süßspeisen oder nettes Mitbringsel: Das Pfirsichkompott nach diesem einfachen Rezept ist immer ein Genuss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|                                  |
|----------------------------------|
| 2.5 kg <a href="#">Pfirsiche</a> |
|----------------------------------|

## Für den Fond

|               |
|---------------|
| 500 ml Wasser |
|---------------|

|                              |
|------------------------------|
| 150 g <a href="#">Zucker</a> |
|------------------------------|

|                       |
|-----------------------|
| 1 Schuss Zitronensaft |
|-----------------------|

|                    |
|--------------------|
| 1 Stk. Gewürznelke |
|--------------------|

## Zubereitung

1. Jeder kennt es und liebt es das **Pfirsichkompott**. Pfirsiche gründlich reinigen, dann die Kerne entfernen und diese in feine Spalten zerschneiden. Saubere Rexgläser zurechtstellen und die Pfirsiche hinein legen und leicht andrücken.
2. In der Zwischenzeit den Fond aufkochen. Wasser, Zucker und Zitronensaft in einen Topf füllen und die Gewürznelken hinzugeben. Anschließend den Fond auf die Pfirsiche in die Rexgläser kippen und Gummi auf die gesäuberten Ränder legen. Im Anschluss verschließen.
3. Die Rexgläser auf einem Geschirrtuch im heißen Wasserbad platzieren, um dort 30 bis 40 Minuten bei 85 Grad Celsius zu pochieren. Es lassen sich feine Bläschen an den Pfirsichen erkennen, wenn diese fertig sind.

## Tipp

Das Blanchieren (heißes Überbrühen) der Pfirsiche erleichtert das Schälen im Zuge der Zubereitung des Pfirsichkompotts.