Birnen-Kompott

Dieses süße Birnenkompott ist ein Rezept für eine erfrischend fruchtige Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 kg	Birnen
250 g	Zucker
500 ml	Wasser
3 Stk.	Nelken
1 Stk.	Zimtrinde

Zubereitung

1. Für das Birnenkompott Wasser in einen Topf geben und mit Zucker, Nelken und Zimtrinde aufkochen.

2. Birnen waschen, abschälen und jeweils in vier Teile schneiden. Die Birnenviertel entkernen und in das kochende Zuckerwasser geben. Birnenstücke kochen, bis diese weich sind. Gemeinsam mit dem süßen Saft in einer Schale überkühlen.

Tipp

Die Art und weise der Zubereitung des Birnenkompotts lässt sich auf Äpfel anwenden.