Einfaches Birnenkompott

Das Rezept für einfaches Birnenkompott gelingt ganz schnell und eignet sich für unzählige Dessertvariationen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 kg	Birnen
2 Packungen	Vanillezucker
100 g	Feinkristallzucker
500 ml	Wasser
2 Stk.	Zimtstangen
6 Stk.	Nelken
4 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das **einfache Birnenkompott** als erstes die Birnen schälen, in Viertel schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Das Wasser in einen Topf füllen, Vanillezucker, Zucker, Nelken und Zimtstangen dazugeben und aufkochen lassen.

2. Die vorbereiteten Birnen in die kochende Flüssigkeit geben und bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Nach der Garzeit den Zitronensaft einrühren, das Kompott in sterilisierte Gläser abfüllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Das einfache Birnenkompott ist eine wunderbare Füllung für Pfannkuchen, Strudel und Kuchen oder als Beilage zu Kaiserschmarrn, Vanilleeis etc.