# Erdbeerkompott

Das köstliche Erdbeerkompott mit frisch gepflückten Erdbeeren der Saison ist eine wunderbare Leckerei zu vielen Süßspeisen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Erdbeeren (frische) |
| 75 g | Zucker |
| 2 TL | frisch gepresster Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Für das **Erdbeerkompott** die frischen Erdbeeren vom Grün befreien, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Zucker und frisch gepressten Zitronensaft in einen Kochtopf geben und kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren und bei niedriger Temperatgur zirka 5 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit dickflüssiger wird.

2. Das Erdbeerkompott in sterile Bügelgläser oder Schraubglas füllen und abkühlen lassen.

3. Gekühlt im Kühlschrank ist das Kompott zirka 4-5 Tage problemlos haltbar. Für längere Haltbarkeit die verschloßenen Gläser zirka 20 Minuten in einem großen Kochtopf in leicht kochednem Wasser einkochen.

## Tipp

Das Erdbeerkompott ist eine köstliche Beilage zu Palatschinken, Kaiserschmarren, Eis oder Waffeln.