# Kirschkompott

Herrlicher Nachtisch, klassisches Rezept für leckeres Kirschkompott.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Kirschen |
| 0.5 l | Wasser |
| 250 g | Zucker |

## Zubereitung

1. Das leckere Kirschkompott ist ein Klassiker und schmeckt Jung und Alt. Zu Beginn die frischen Kirschen entsteinen und gut waschen.

2. Für das Kompott den Zucker im kochenden Wasser auflösen und die Kirschen hinzufügen. Das Ganze dann 10 Minuten köcheln lassen. Den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen.

3. Sind die Kirschen weich gekocht, diese in schöne Gläser füllen und im eigenen Saft erkalten lassen.

## Tipp

Super lecker schmeckt das Kirschkompott auch mit Griesnockerln oder Speiseeis (Vanille oder Wallnuss). Als optisches Highlight macht sich frische Minze besonders gut.