

Quittenkompott mit Rosinen und Vanille

Schmeckt nach Spätsommer und sonnigen Nachmittagen: Rezept für feines Quittenkompott mit Rosinen und Vanille.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Quitten
150 g	Rohrzucker
250 ml	Wasser
150 ml	Weißwein (trocken)
30 g	Rosinen
2 Stk.	Vanilleschoten
0.5 Stk.	Zitronen (Saft)
1 Stk.	Nelke

Zubereitung

1. Für das **Quittenkompott mit Rosinen und Vanille** zunächst die Quitten schälen, in Spalten schneiden und dabei entkernen. Die Quittenspalten in eine Schüssel geben, sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun anlaufen. Die Schüssel etwas rütteln, damit sich der Saft gleichmäßig verteilt.

2. Wasser, Weißwein, Nelke und Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschoten längs einschneiden, das Mark mit einem Löffel auskratzen und ebenfalls in den Topf geben. Umrühren und aufkochen lassen, Temperatur auf mittlere Stufe schalten.
3. Die Quittenspalten in den Sud legen, Deckel aufsetzen und etwa 15 Minuten lang garen. Nun die Rosinen mit in den Topf geben und noch 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, sodass die Quitten noch Biss haben.
4. Den Topf vom Herd nehmen, das fertige Kompott sofort servieren oder in sterilisierte Gläser abfüllen und luftdicht verschließen.

Tipp

Das Quittenkompott mit Rosinen und Vanille schmeckt wunderbar zu Palatschinken, Kaiserschmarrn oder Eis.