# Ribiselkompott

Das säuerliche Ribiselkompott schmeckt sehr erfrischend. Die Beeren-Früchte sind einfach und schnell gekocht und schmecken hervorragend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Ribiseln |
| 1 l | Wasser |
| 750 g | Zucker |
| 1 Stk. | Zimtrinde |

## Zubereitung

1. Das eingekochte **Ribiselkompott** ist eine leckere Köstlichkeit. In kleine Gläser abgefüllt kann man das Kompott bei Bedarf als Beilage mit Joghurt oder Eis genießen. Zuerst die Ribisel waschen, entrebeln und in gut sterilisierte kleinere (ca. 300 ml) Einmach-Gläser füllen. Backrohr auf 80 C° vorheizen.

2. In einem Kochtopf Wasser und Zucker auflösen, mit der Zimtrinde aufkochen und die Zuckerlösung über die Beeren-Früchte gießen. Die Gläser in den Backofen stellen und 30 Minuten einkochen.

## Tipp

Wer einen Dampfgarer hat, kann das Ribiselkompott auch im Dampfgarer einkochen.