

Zutaten:

- 4 mittelgroße Äpfel
- 2 Birnen
- 4-5 Zwetschgen
- 2 Nektarinen
- 4 Marillen
- 200 g Kirschen
- 2,5-3 l Wasser
- 300-350 g Zucker (je nach Süße der Früchte)
- 1 Zimtstange



*mit frischen oder gefrorenen Beerenfrüchten (Erdbeeren, Brombeeren und Co.) schmeckt es auch super!

Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt werden alle Früchte gewaschen, entkernt und in mundgerechte (nicht zu kleine) Stücke geschnitten.
- 2) Vermischt die Früchte mit dem Zucker und fügt eine Zimtstange hinzu. Je nachdem wie süß eure Früchte sind, werdet ihr mehr oder weniger Zucker benötigen. Nach etwa 20 min Kochzeit könnt ihr mal testen und bei Bedarf Zucker hinzufügen.
- 3) Fügt ca. 2,5 l Wasser hinzu, so dass die Früchte nicht nur bedeckt sind sondern gut darin schwimmen können.
- 4) Stellt den Topf auf den Herd und kocht alles zunächst auf. Achtet dabei darauf, dass euch der Schaum, der beim Kochen entsteht, nicht überläuft. Danach reduziert ihr die Hitze auf Stufe 3-4 von 9 und kocht das Kompott mit Deckel ca. 1 Stunde lang.
- 5) Nach dieser Zeit sind die Früchte weich, die Farbe intensiv rot und der Duft einfach fantastisch. Lasst das Kompott bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen und anschließend im Kühlschrank, am besten über Nacht.

Sastojci:

4 jabuke srednje veličine
2 kruške
4-5 šljiva
2 nektarine
4 marelice
200 g trešanja
2,5-3 l vode
300-350 g šećera (zavisno od slatkoće voća)
1 cimetni štapić



**sa svježim ili zamrznutim bobičastim voćem kao što su jagode i kupine kompot bude također super!*

Priprema:

- 1) U prvom koraku operite voće, odstranite košpice i izrežite ih na komade srednje veličine (ne previše sitno).
- 2) Voće pomiješajte sa šećerom i dodajte cimetni štapić. Količina šećera zavisi od toga koliko je voće kiselo. Nakon otprilike 20 min kuhanja možete kompot probati i po potrebi još malo šećera dodati.
- 3) U lonac ulijte otprilike 2,5 l vode tako da ne samo da prekriva voće nego bi ono trebalo da pliva u njoj.
- 4) Lonac stavite na šporet i prokuhajte sastojke. Zatim smanjite vatru na 3. ili 4. stepen od 9 i kuhajte kompot sa poklopcem oko sat vremena.
- 5) Nakon tog vremena voće će biti mekano, boja intenzivno crvena a miris fantastičan. Ostavite ga na sobnoj temperaturi da se ohladi a zatim i u frižideru, najbolje preko noći.