

Zutaten für einen größeren Topf Kompott:

- 6 Äpfel (=ca. 800 g mit Schale)
- 120 g getrocknete Pflaumen
- 150 g getrocknete Feigen
- 100 g getrocknete Birnen
- 50 g Rosinen
- 1 Zimtstange
- 1 St. Sternanis
- 2 TL Zitronensaft
- 150-200 g Zucker (hängt vom Zuckergehalt des Obstes ab)
- 2,5 - 3 l Wasser



Zubereitung:

- 1) Schält, entkernt und schneidet die Äpfel in Scheiben.
- 2) Entfernt den Stengel der Feigen und gibt sie zusammen mit dem restlichen Obst in einen großen Topf.
- 3) Fügt Zucker, Zimtstange, Sternanis und Zitronensaft hinzu. Füllt alles mit 2,5 l Wasser auf.
- 4) Kocht das Kompott zunächst auf (stärkste Hitze). Danach reduziert ihr diese auf Stufe 3 von 9 und kocht es ca. 45-60 min. Fertig ist es, wenn das Obst weich und das Trockenobst mit Flüssigkeit voll gesogen ist.
Nach Bedarf könnt ihr noch heißes Wasser oder Zucker hinzufügen.
- 5) Entfernt die Zimtstange und den Sternanis und lasst ihn vollkommen auskühlen. Stellt ihn für mehrere Stunden kühl.

Tipps:

Diese Menge reicht bei uns aus für 1 Woche. So lange ist das Kompott haltbar, sofern ihr es schön kühl lagert. Es lohnt sich also, etwas mehr davon zuzubereiten. Falls euch einige der Zutaten nicht gefallen, ersetzt sie durch andere wie z.B getrocknete Aprikosen oder andere frische Früchte. Ihr könnt das Kompott super an euren Geschmack anpassen. Den Zucker könnt ihr durch gesündere Alternativen ersetzen wie z.B Birkenzucker.

Sastojci za 1 veću šerpu hošafa:

6 jabuka (=ca. 800 g sa ljuskom)
120 g suhih šljiva
150 g suhih smokava
100 g suhih krušaka
50 g grožđica
1 štanglica cimeta
1 komad zvjezdastog anisa
2 kašikice soka od limuna
150-200 g šećera (količina zavisi od slatkoće voća)
2,5 - 3 l vode



Priprema:

- 1) Jabuke ogulite, izdubite i izrežite na kolute.
- 2) Odstranite stabljike od smokava i stavite ih skupa sa ostalim voćem u veliki lonac.
- 3) Dodajte šećer, sok od limuna, cimet i anis. Lonac napunite sa 2,5 l vode.
- 4) Prvo prokuhajte pa smanjite vatru na 3. stepen od 9. Kuhajte 45-60 min sa poklopcem. Kompot je gotov kad je voće upilo dosta vode i postalo mekano. Po potrebi dodajte još malo vrele vode i šećera.
- 5) Odstranite začine i ostavite kompota da se potpuno ohladi. Zatim ga stavite u frižider na nekoliko sati.

Savjeti:

Ova količina je za nas dovoljna sa 1 sedmicu. Tako dugo vam kompota može stajati u frižideru bez da se pokvari. Zato se isplati da ga napravite u malo većoj mjeri. Ako vam se neki od sastojaka ne dopada, zamijenite ga drugim i dodajte npr. suhe marelice ili druge vrste svježeg voća. Prilagodite ga vašem ukusu, to je najbitnije. Zdravija alternativa za klasični šećer je brezin šećer.