

GRUNDREZEPT KOMPOTT

$\frac{1}{2}$ Rez.

	750 g	frisches Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Zwetschgen)	} waschen, putzen, evtl. schälen, grob zerkleinern (z. B. Äpfel in Spalten, Birnen vierteln, Zwetschgen halbieren)
	1/8 – 1/4 l 1 1/2 50 g	Wasser (je nach Saftgehalt der Früchte) Zitronenscheibe Zimtstange Zucker (je nach Zucker- gehalt der Früchte)	
		} alles in einem Topf zum Kochen bringen, das Obst zugeben und auf kleiner Flamme gar ziehen lassen	
		Die Garzeit hängt vom Reifegrad der Früchte ab und beträgt ca. 10 Minuten	

Das Kompott kann kalt oder warm serviert werden.

Anrichten: In einer Glasschüssel