

Pfirsichkompott



Zutaten für 4 kleine Gläser



1 kg Pfirsiche



50 g Zucker



2 EL Zitronensaft aus
frischer Zitrone

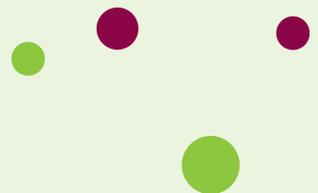


Küchenwerkzeuge ⌚ **Zeit** 30 min

- Zitronenpresse
- Kochtopf mit Deckel
- kleines Küchenmesser
- kleine Schraubgläser
- Schneidebrett
- Küchentuch
- Pürierstab

*Variation

Statt Pfirsichen können auch Aprikosen,
Zwetschgen oder Mirabellen verwendet
werden.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Zubereitung für 4 Portionen

- 1** Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke würfeln.
- 2** Zitrone halbieren und auspressen.
- 3** Pfirsiche, Zitronensaft und Zucker in einen Kochtopf mit Deckel geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weichkochen.
- 4** Inzwischen die Schraubgläser und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen und kopfüber auf einem sauberen Küchentuch trocknen lassen.
- 5** Pfirsichmischung im Kochtopf mit Deckel mit einem Pürierstab einmal kurz grob pürieren.
- 6** Pfirsichkompott nochmals aufkochen und in die vorbereiteten Gläser bis zum Rand füllen. Sofort mit den Deckeln verschließen und abkühlen lassen (Vorsicht heiß!).

Eigene Notizen

Pfirsichkompott



Tipps+Tricks

- Der Rand der Gläser sollte sauber bleiben, sonst fängt es schnell an zu schimmeln. Hier kann ein Trichter behilflich sein.
- Die Schale kann auch entfernt werden aber darin stecken die meisten Nährstoffe und man spart Lebensmittelabfälle.

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages