

Birnenkompott

Zutaten:

- 1 kg Birnen
- 500 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Stück Zimtstange
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Optional: etwas Zitronenschale für extra Aroma
-

Geräte & Küchenutensilien:

- Schneidebrett
- Messer
- Großer Topf
- Kochlöffel
- Messbecher

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Spalten oder Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

2. Zuckersirup herstellen:

Wasser, Zucker, Vanillezucker, Zimtstange in den Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3. Birnen kochen:

Birnenstücke in den heißen Sud geben und bei mittlerer Hitze **5–10 Minuten** köcheln lassen – je nach gewünschter Bissfestigkeit.
(Weich, aber nicht zerkocht.)