

Pflaumen- oder Zwetschgenkompott

ZUTATEN

1. Art:
Zuckerlösung:
1 Liter Wasser
500–600 g Zucker

2. Art:
2 kg Früchte
Zucker nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Art:
Sterilisierdauer:
Gläser mit ungeschälten Früchten 20–30 Minuten je nach Glasweite bei 80° C, mit geschälten Früchten 20–30 Minuten bei 75° C, Dosen 20–30 Minuten bei 1 bzw. 2 kg Inhalt sprudelnd kochen.

Feste Früchte waschen, stupsen, nach Belieben schälen, in Gläser oder Dosen packen, Zuckerlösung darüber geben, sterilisieren. (Geschälte Früchte sofort mit heißer Zuckerlösung übergießen.)

2. Art:
Sterilisierdauer:
Gläser 20–30 Minuten bei 75° C, Dosen 20 bis 30 Minuten bei 1 bzw. 2 kg Inhalt sprudelnd kochen.

Früchte waschen, entkernen, mit Zucker überstreut an der Seite Saft ziehen lassen, die Früchte dicht in Gläser oder Dosen packen, Saft darüber gießen, sterilisieren.

Quelle: Verein Landfrauenschulen, München, 1937 "Einkochen"

