

## Schnelles Erdbeerkompott

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Personen

500 g Erdbeeren  
1/2 Bio-Zitrone  
100 g Gelierzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
Joghurt, Vanillepudding oder Eis zum Servieren

- 1 -

500 ml Wasser in einem Suppentopf aufsetzen und Marmeladengläser 5 Minuten in das kochende Wasser legen, sodass diese komplett sterilisiert werden. Anschließend Gläser trocknen lassen.

- 2 -

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Zitronenschale raspeln und Zitrone auspressen.

- 3 -

Erdbeeren mit Zitronensaft vermengen und zusammen mit 50 ml Wasser in einem hohen Topf mit Deckel zum Kochen bringen. Gelier- und Vanillezucker hinzugeben

und für weitere 15 Minuten abgedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Nach der Hälfte der Zeit Zitronenabrieb hinzufügen.

- 4 -

Das Kompott in die Gläser füllen und bei geschlossenem Deckel sofort auf den Kopf stellen, um ein Vakuum während des Kühlprozesses zu erzeugen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

- 5 -

Das Kompott mit Joghurt, Vanillepudding oder Eis servieren.