



Birnenkompott nach Großmutter Art

Zutaten für 4 Portionen

- 4 reife Birnen
- 350 ml Wasser
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 1 TL gemahlene Vanille
- 4 EL Ahornsirup | wahlweise Agavendicksaft verwenden
- 1 Zimtstange
- 4 Nelken
- 1 Sternanis
- Wer mag: Etwas Zitronenmelisse zum Garnieren | wahlweise ein paar Blättchen Minze

Außerdem ist ein sehr feines Haarsieb von Vorteil

Zubereitung (20 Minuten Zubereitungszeit + 3 Stunden Kühlzeit)

1. Birnen gut waschen, vierteln und das Kerngehäuse vorsichtig und möglichst flach rausschneiden. Die Birnenviertel anschließend jeweils halbieren.
2. Birnen mit 350 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Frischen Zitronensaft, gemahlene Vanille sowie Sternanis, eine Zimtstange und 4 Nelken hinzu fügen. Sobald das Wasser heiß ist, 4EL Ahornsirup einrühren. Die Birnenstücke ca. 3 Minuten bei leicht gekipptem Topfdeckel kochen. Dann den Herd ausschalten, Deckel einfach schließen und das Kompott auf dem noch warmen Herd stehen lassen. Das Kompott insgesamt mindestens drei Stunden ziehen lassen.
3. Anschließend nehme ich die Birnenspalten vorsichtig mit einem Löffel aus der Flüssigkeit. Die Kompott-Flüssigkeit siebe ich dann zwei Mal durch ein feines Sieb. Danach gebe ich die Birnenstücke wieder hinein. Wer etwas Zeit hat, kann das Birnenkompott auch noch in eine Tupperdose oder eine Schale füllen und es nochmals über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Man kann es aber auch gleich servieren.
4. Kompott mit Sternanis und Zimtstange sowie Zitronenmelisse oder Minzblättchen garnieren. Eine köstliche Erfrischung zwischendurch und eine natürliche, hoch aromatische Nachspeise!