

Mispel- Kompott

Dieses Rezept lässt sich vielseitig verwenden und variieren. So passt dieses Mispel- Kompott sehr gut zu allen Süßspeisen, auf Pfannkuchen und als Füllung in Klößen (Hefe- oder Kartoffelklößen). Veredeln Sie doch Ihren Quark oder ein Naturjoghurt mit einem Löffel Mispel- Kompott.

Zutaten

1 kg reife Mispeln (Masse ist ohne Kerne u. Schale)

500 ml Apfelsaft (naturtrüb)

Saft einer 1 Bio-Zitrone (oder/und den Abrieb davon)

1 Päckchen Gelierzucker 3:1 (Rohrzucker nach Belieben)

Honig nach Geschmack (Ich mag es gerne süß)

Gewürze auswählen, nach jeweiligen Vorlieben.

Ich mag dieses Mus gerne weihnachtlich und verwende deshalb gerne: _____

Spekulatius-Gewürz,

Tonkabohne (frisch und gerieben wie eine Muskatnuss)

Malep (gibt es beim Türken und erinnert an Marzipan)

Anis gemahlen,

(Lebkuchengewürz, Christstollengewürz bei Belieben,

ebenso wie etwas Nelkenpulver u. oder Zimt)

Zubereitung

Entfernen Sie den Stielansatz, die Schale und die Kerne der Früchte mit einem scharfen Messer.

(Siehe Seite des Fachberaters des BzV bebildet und bitte bis nach unten scrollen)

Kochen Sie die Mispel zusammen mit dem Apfelsaft und dem Gelierzucker nach Packungsanweisung so lange, bis die Früchte weich sind. Dies ist nach ca. 20-30 Minuten der Fall. Unschöner Schaum, sowie hereingeratene Mispelkerne können mit einer Schaumkelle/ einem Schäumer abgehoben werden.

Danach diese Masse **sofort in die vorbereiteten Schraubgläser füllen**, diese fest verschließen und anschließend für kurze Zeit auf den Kopf stellen. Oder in formschöne „Weckgläser“ in Tulpenform füllen, mit Gummiring und Klammer verschließen und im Backofen bei 90 ° C ca. 20 Minuten einkochen.

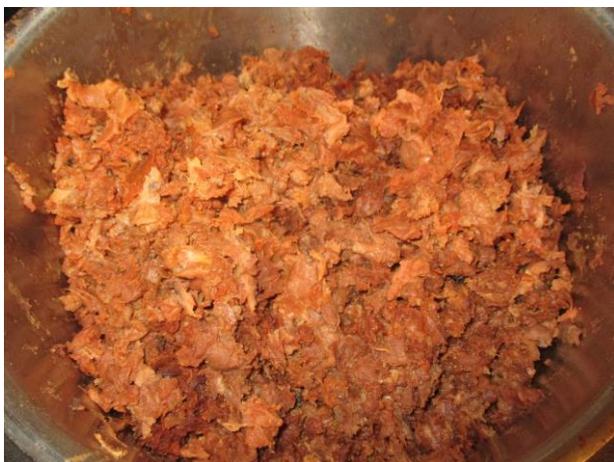
So ist dieses Kompott schon servierfertig und kann als fertiger Nachtisch mit z.B. Eierlikör oder einfach nur Sahne oder anderem serviert werden. (Dadurch, dass ich die Masse nicht durchsiebe oder passiere, kann der exzellente Geschmack der Mispel („Germanica“) besonders genossen werden. Ein Rezept von Maria Althaus aus Recklinghausen.

Bilder von mir nachfolgend

Marias Mispel-Kompott und haltbargemachte Mispel-Köstlichkeiten.



Ein kleiner Überblick von meinen verarbeiteten Mispeln



Mispel-Masse (ohne Kerne und Schale) Bitte sofort verarbeiten, da sich sonst innerhalb weniger Stunden Schimmel bilden kann!