

Maria`s weihnachtliches Kiwi-Kompott

Kiwi—Feigen –Orangen - Kompott

10 unbehandelte Orangen	gut waschen, schälen und die weiße Haut entfernen. Die Schale wird beiseitegelegt und die Orange in Stücke schneiden. (Statt der Orangenschale kann auch gerieben Orangenschale verwendet werden.)
500 g Kiwis	schälen und in Stücke schneiden.
Ca. 10-15 frische Feigen	schälen, in Stücke schneiden
Bananen 4-5 Stck.	auf Wunsch dazu. Schmeckt u. passt gut dazu.
2 Zitronen, den Saft	Saft aus der Zitrone pressen. Obst, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben. (alternativ geht es auch mit Direktsaft)
500 g- 1000 g (3:1) Gelierzucker	Als Kompott reicht die niedrigere Gelierzuckermenge (oder für eine Marmelade mehr nehmen.)

Oder ca.

500 g brauner Rohrzucker Wird die Schale der Orangen (u. Zitronen) verwendet, diese in ein Teeei oder Teesieb geben und in den Topf zu den anderen Zutaten geben. Bei mittlerer Stufe kochen und immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren. Dabei immer wieder den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, entfernen.

1 Msp. Mahlep –Gewürz

weihnachtliche Gewürze nach Geschmack (Christstollen- und Ingwer) passen sehr gut dazu.

Wenn die Marmelade anfängt einzudicken und das Obst gut vermengt ist, abschmecken und in die vorbereiteten Schraubgläser heiß einfüllen. (Gelierprobe machen) Gläserverschließen (zuschrauben) kurz auf dem Kopf stellen und nach ca. 5 Min. wieder. Wer es gerne breiig bevorzugt, kann das Kompott oder die Marmelade vor dem Einfüllen noch pürieren. Langsam abkühlen lassen. Mit Eis ls Dessert auf Brot oder zu Fleischgerichten und Käse passt diese Kompott.

Besonderes Zubehör

Ca. 6 sterile Zipp - Off-Gläser (à 250 g) Gläser mit Schraubverschluss

1 Teefilter

Haltbarkeit Ca. 3 Monate. (Im Einkochtopf nachgekocht verlängert sich die Haltbarkeit.)

Gutes Gelingen wünscht Maria Althaus.