

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Kompott aus fränkischen Hauszwetschgen

#### **Zutaten:**

Zwetschgen

Zucker oder Kandiszucker

Zimtstangen

Nelken

#### **Zubereitung:**

Die Zwetschgen waschen und entkernen. Anschließend in die Einweckgläser schichten, dabei leicht andrücken und drei Zentimeter Abstand zum Glasrand einhalten. Jetzt einen Eßlöffel Zucker hinzugeben, man kann ihn auch weglassen oder wenn man es süßer haben will, noch mehr hinzugeben. Je zwei Nelken und ein Stück Zimtstange hinzugeben und mit Wasser aufgießen, bis die Zwetschgen leicht bedeckt sind. Das Glas mit einem Einmachgummi und mit einer Spannzange verschließen.

Wir kochen die Zwetschgen bei 80 bis 90° C ca. 25 Minuten ein.

Anschließend stellen wir die Gläser beim Abkühlen auf dem Kopf, damit nicht unbemerkt Luft in die Gläser kommen kann.

Wegen des Deckelspanners benötigen wir dafür zwei Holzleiten.