

## Stachelbeere Kompott

### Zutaten:

500 g halbreife Stachelbeeren  
1/8 Liter Wasser  
150 g Zucker

### Zubereitung:

Die Stachelbeeren mit einer Schere von Stielen und Blüten befreien und waschen.

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, die Stachelbeeren hineingeben, wieder zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze weich kochen (nicht durchrühren!).

Evtl. noch mit Zucker abschmecken.

In warme sterilisierte Gläser einfüllen, verschließen.



# Stachelbeer-Mandeltraum

## Zutaten:

1 kg Stachelbeeren  
175 ml Zitronensaft  
300 ml Wasser  
1 kg Zucker  
100 g geriebene Mandeln

## Zubereitung:

Von den Stachelbeeren die Stengel und Blütenansätze abschneiden.  
Zucker im vorgeheizten Backofen auf niedrigster Stufe 15 Min.  
erwärmen.

Stachelbeeren und Zitronensaft und Wasser mit dem erwärmten  
Zucker in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur rühren bis  
sich der Zucker vollständig gelöst hat.

Die Mischung unter gelegentlichem Rühren 15 – 20 Min. sprudelnd  
eindicken lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelierprobe  
machen. Die Mandeln einrühren und das Ganze etwas abkühlen  
lassen.

In warme sterilisierte Gläser einfüllen, verschließen.



