

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Zwetschgenkompott

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Apfelkompott.

Die Äpfel werden gewaschen, geschält, in große Schnitze geteilt und das Kerngehäuse entfernt. Man bereitet eine Zuckerlösung, gibt soviel Äpfel zu, daß der Boden des Kochtopfes bedeckt ist und dämpft sie vorsichtig gar, so daß sie ganz bleiben. Der übrige Saft wird noch etwas eingekocht und über die in einer Glasschale angerichteten Äpfel gegeben. Die Apfelschalen können im Schatten getrocknet als Tee Verwendung finden.

Gekochte Birnen.

Die Birnen werden gewaschen, geschält, kleine ganz gelassen, große zerteilt. Die Blüten werden entfernt, die Stiele etwas gekürzt und abgeschabt. Das Kerngehäuse darf bei Birnen nicht herausgeschnitten werden. Man stellt sie mit Wasser und Zucker auf und kocht sie langsam weich.

Zwetschgenkompott.

Die Zwetschgen werden gewaschen und, nachdem man sie ausgesteint hat, halbiert, mit wenig Wasser und Zucker beigestellt und vorsichtig weich gekocht.

Rhabarberkompott.

Auf 1 Pfd. Rhabarber rechnet man $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und 1—2 Eßlöffel Zucker. Der Rhabarber wird gründlich gewaschen, ungeschält in fingerdicke Blättchen geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht und 1 Min. stehen gelassen. Dann schüttet man das Wasser ab, läßt $\frac{1}{8}$ Liter Wasser zum Kochen kommen, gibt den Rhabarber zu und läßt ihn unter Rütteln der Pfanne etwa 5 Min. kochen. Man nimmt den Rhabarber mit einem Schaumlöffel heraus, gibt ihn in eine Schüssel, streut den Zucker darüber und läßt den Saft noch etwas einkochen.

Dürrobst.

Das Obst wird am Abend zuvor gut gewaschen und in reichlich Wasser eingeweicht. Am anderen Tag stellt man es mit dem Einweichwasser und dem nötigen Zucker bei und kocht es vorsichtig weich.

Fruchteis.

Frische Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Pfirsiche werden durch ein feines Sieb gestrichen. Pfirsiche und Aprikosen müssen zuvor geschält und entsteint werden. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. durchgetriebenes Mark rechnet man etwa 200—250 g Zucker. Die Früchte werden etwa $\frac{1}{2}$ Std. mit dem Zucker glänzend rot gerührt, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser oder Milch hinzugefügt, gut vermengt und in die Gefrierbüchse gefüllt. Sehr gut läßt sich auch eine dünne Blechdose, z. B. Kakaobüchse, zur Eisbereitung verwenden. Man gibt ein angefeuch-