

# Kirschkompott

## Zutaten für 4 große Gläser

1 kg Kirschen

1,5 l Wasser

120 -150 g Zucker (je nach persönlichen  
Geschmack

## Zubereitung

- Kirschen entkernen und gleichmäßig auf die Einkochgläser verteilen. In lauwarmen Wasser Zucker auflösen.
- Das Zuckerwasser über die Kirschen in die Gläser bis an den Rand füllen und den Deckel fest verschließen.
- Die Gläser auf ein Backblech stellen (Backblech soll ca. 1 cm hoch mit Wasser befüllt sein) und das Backrohr auf 130°C (Heißluft) erhitzen. Wenn kleine Perlen beginnen aufzusteigen (nach ca. einer halben Stunde) Backrohr ausschalten und Gläser noch für 15 Minuten im Backrohr stehen lassen.
- Kühl und dunkel lagern.