

Birnen-Kompott

1 kg	Birnen	schälen, vierteln, Kerngehäuse entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit
150 g	Mascobado-Vollrohrzucker*	
100 ml	Wasser	in einen Topf geben
1	Vanillestange*	aufschneiden, Mark herauskratzen und beides in den Topf geben
1	Zimtstange*	ebenso dazugeben und alles aufkochen lassen
6	Kardamomkapseln*	leicht anstoßen und auch in den Topf geben

alles bei geringer Hitze ca. 20 Min köcheln lassen

Vanilleschote und Zimtstange (und evtl. auch die Kardamomkapseln) entfernen und das Kompott in heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser fest verschließen und für ca. 10 Min. auf den Kopf stellen.