



# Nektarinenkompott mit Amaretto



Zeit gesamt  
🕒 2h

Zubereitungszeit  
🍲 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel

## Zutaten

für 16 Portionen

Nektarine	2 kg
Pfirsichnektar	500 ml
Weißwein, trocken	600 ml
Zucker	250 g
Amaretto	75 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Nektarinhälften dicht an dicht in saubere, heiß ausgespülte Einmachgläser schichten.
  2. In einem Topf Pfirsichnektar, Wein und Zucker aufkochen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Mit Amaretto abschmecken und Sud heiß über die Nektarinen geben. Gläser mit Deckeln, intakten Einmachringen und Klammern verschließen und auf ein Backblech oder in eine Auflaufform stellen.
  3. Auf der untersten Schiene in den kalten Backofen schieben und so viel heißes Wasser zugießen, dass die Gläser etwa 2 cm hoch darin stehen. Backofen auf 175 °C heizen. Nach ca. 35 Min., wenn in allen Gläsern Luftbläschen aufsteigen, Ofen abstellen und das Nektarinenkompott mit Amaretto weitere 30 Min. im heißen Ofen garen, ohne die Tür zu öffnen.
  4. Gläser vorsichtig herausnehmen, abkühlen lassen und die Verschlüsse überprüfen. Nur fest verschlossene Gläser eignen sich zur Lagerung, offene im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.
- Viel Freude beim Genießen!
- Tipp: Das Kompott schmeckt lecker mit [Vanilleeis mit Haferflocken-Crumble auf Bananen und Brombeeren](#). Pfirsiche können genauso eingemacht werden. Diese solltest du aber vorab mit heißem Wasser überbrühen und häuten.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	179 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g