

Rezept Apfelkompott mit Rum

Rezept Apfelkompott mit Rum

Zutaten:

500 g Äpfel (Typ säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop))
0,15 l Wasser
2 – 3 EL Zucker
1 EL Rosinen, Korinthen oder Sultaninen
0,1 l Apfelsaft
1 EL Zitronensaft
2 – 4 cl brauner Rum
0 – 1/2 Zimtstange

Zubereitung:

Die Trockenfrüchte 2 Stunden vor der Zubereitung in Apfelsaft einweichen.

Die Äpfel mit einem Sparschäler schälen, in Schnitze teilen und das Kernhaus entfernen.

Die Trockenfrüchte durch ein kleines Küchensieb abseihen.

Mit den Trockenfrüchten und den übrigen Zutaten in ca. 6 – 10 Minuten auf mittlerer

Flamme zusammen weichkochen lassen.

Die Zimtstange entfernen und den Rum unterziehen.

Lauwarm oder kalt servieren.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch

