

Rezept Apfelkompott

Rezept Apfelkompott

Die Apfel-Sorten Boskop oder Elstar eignen sich sehr gut für dieses Apfelkompott.

Zutaten:

750 g Äpfel

1/8 l Wasser

1 TL Zitronensaft

80 g Zucker

1 TL Zimt

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf das Wasser zusammen mit dem Zitronensaft und den Apfelstücken zum Kochen bringen.

Anschließend den Zucker unterrühren und das Apfelkompott so ca. 15 bis 20 min bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Das Apfelkompott nach der Kochzeit mit dem Zimt abschmecken.

Nun kann es pur oder auch z.B. als Beilage zu Pfannkuchen serviert werden.

Das Apfelkompott kann auch über längere Monate aufbewahrt werden; entweder indem man es in Einmachgläser füllt und diese luftdicht verschließt oder es portionsweise in Gefrierbeutel füllt und einfriert.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch