

Leicht   

Apfelkompott von Frau Susi

Zutaten

450 g säuerliche Äpfel (z.B. Kronprinz, Elstar)
150 ml Wasser
3–4 Gewürznelken
1 Stange Zimt
4 TL Kristallzucker oder brauner Zucker
1 Prise Zimt, gemahlen
Saft einer Zitrone, nach Belieben auch etwas
Zitronenabrieb
1 Vanilleschote, ausgekratzt

Dauer

10 Minuten Zubereitung
15–20 Minuten kochen

Die Wahl der richtigen Apfelsorte macht beim Kompott den Unterschied: säuerliche Sorten wie Kronprinz oder Elstar behalten beim Kochen besser ihre Form und geben dem Kompott eine schöne frische Note.

Zubereitung

- 1 Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke oder Spalten schneiden. Sofort den Zitronensaft darüberträufeln, damit die Äpfel schön hell bleiben.

Alle Zutaten gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen, bis die Äpfel weich, aber noch nicht zerfallen sind. Zwischendurch immer wieder umrühren.
- 2 Zimtstange, Gewürznelken und die ausgekratzte Vanilleschote aus dem Kompott herausnehmen.
- 3 Das Kompott kann sofort warm oder kalt genossen werden. Wer es einkochen möchte, das noch heiße Kompott in sterile Schraubgläser füllen, gut verschließen und kühl und dunkel lagern. So hält es sich bis zu 6 Monate.

5