

Rezept

Apfelkompott

Ein Rezept von Apfelkompott, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg aromatische Äpfel (z.B. Elstar, Berlepsch)	2 EL Zitronensaft
3 EL getrocknete Aprikosen oder Rosinen	1 Päckchen Vanillezucker
1 Zimtstange	3 EL Fruchtzucker oder Einmachzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in dicke Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft in einen Topf geben. Die Aprikosen in Streifen schneiden und mit Vanille, Zimt und Fruchtzucker zu den Äpfeln geben.

2. 10 Min. zugedeckt stehen lassen, dann bei schwacher Hitze zugedeckt 10-15 Min. dünsten, bis die Äpfel beginnen zu zerfallen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.