

Rezept

# Apfelkompott

Ein Rezept von Apfelkompott, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> aromatische Äpfel (z.B. Elstar, Berlepsch)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>3 EL</b> getrocknete Aprikosen oder Rosinen	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1</b> Zimtstange	<b>3 EL</b> 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.