

Rezept

Apfelkompott aus dem Backofen

Ein Rezept von Apfelkompott aus dem Backofen, am 25.04.2024

Zutaten

1 Orange	1 Zitrone
1/2 l Apfelwein oder Cidre	150 g Zucker
1 Sternanis	2 Zimtstangen
2 kg Äpfel	ofenfeste Form
Alufolie	4 Twist-Off-Gläser

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Gläser: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Orange und die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, von beiden Früchten die Schale so dünn abschälen, dass die weiße Haut darunter nicht mit entfernt wird. Orangen- und Zitronensaft auspressen. Apfelwein oder Cidre mit Zitrusaft und -schale, Zucker und den Gewürzen (Zimt vorher in Stücke brechen) aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Backofen auf 160° (nur Ober- und Unterhitze verwenden) vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, jedes Apfelviertel in 2-3 Spalten schneiden. Apfelspalten eng in die ofenfeste Form schichten und mit dem Gewürzsirup begießen. Die Form mit Alufolie zudecken und in den Ofen (Mitte) schieben, die Äpfel 30 Min. garen.

3. Form aus dem Ofen nehmen und Inhalt in ein Sieb gießen, ablaufenden Sirup auffangen und in einen Topf füllen, erhitzen. Die Apfelspalten (samt Zitruschalen und Gewürzen) in die gut gesäuberten Gläser schichten. Den Sirup kurz aufkochen und in die Gläser gießen. Sofort verschließen.