

## Rezept

# Karamellisiertes Apfelkompott

Ein Rezept von Karamellisiertes Apfelkompott, am 30.04.2025

## Zutaten

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>2 1/2 kg</b> säuerliche Äpfel (z.B. Alkmene, Gloster oder Jakob Fischer) | <b>2</b> Bourbon-Vanilleschoten |
| <b>150 g</b> Zucker   | <b>2</b> Zitronen               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 5 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel nochmals längs halbieren und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herausschaben und die Schoten in 4 Stücke schneiden.
2. 800 ml Wasser abmessen. Die Zitronen auspressen und den Saft zum Wasser geben. Den Zucker in einem großen Topf bei starker Hitze mittelbraun karamellisieren. Die Äpfel dazugeben, unterrühren und alles mit dem Zitronenwasser ablöschen. Vanillemark und Schotenstücke unterrühren.
3. Die Äpfel je nach Sorte und Konsistenz unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 15-25 Min. kochen, bis sie halb zerfallen sind. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen.
4. Das Apfelkompott bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen, Deckel aufsetzen und sofort verschließen. Das hohe Blech halb in den Ofen schieben (unten), die Gläser daraufstellen und das kochend heiße Wasser angießen. Das Blech ganz einschieben, die Ofentür schließen. Das Apfelkompott ca. 40 Min. einkochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Kühl und dunkel aufbewahren.