

Rezept

Kiwi-Apfel-Kompott mit Vanillesahne

Ein Rezept von Kiwi-Apfel-Kompott mit Vanillesahne, am 27.04.2024

Zutaten

2 Limetten	1 kg säuerliche Äpfel
4 EL Ahornsirup	300 ml Apfelsaft
1,5 EL Speisestärke	6 Kiwis
400 g Sahne	2 Päckchen Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Äpfel vierteln, schälen und entkernen, quer in nicht zu feine Spalten schneiden und in einen breiten Topf geben. Limettenschale und -saft sowie Ahornsirup dazugeben, fest zugedeckt bei mittlerer Hitze 3 Min. dünsten.
2. Apfelsaft mit Speisestärke glatt rühren, zu den Äpfeln gießen und alles unter Rühren noch 1 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Die Kiwis schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, vorsichtig unter die Äpfel mischen. In eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen.
3. Zum Servieren die Sahne halbsteif schlagen, mit Vanillezucker süßen, zur Grütze reichen.