Apfelkompott

Kategorien: Desserts, Obstküche, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Wasser
Zucker oder Süßstoff
1 Zitrone
3/4 kg säuerliche Äpfel
1 Zimtrinde ganz
6 Gewürznelken
1 Vanillestengel, aufgeschlitzt (das Mark verwenden!)

Zubereitung

Etwa 1/4 l Wasser in einen Topf füllen.
Saft von der ½ Zitrone und 2 EL Zucker zufügen und gut verrühren.
Die Äpfel schälen, vierteln, Kerne mit Gehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.
Immer gleich ins Wasser geben, damit die Apfelstücke nicht braun werden.
Zimtrinde, Vanillestengel und Gewürznelken zufügen.
Aufkochen lassen (Vorsicht! Das schäumt und kann übergehen!).
Kurz leicht köcheln lassen, abdrehen, Deckel darauf und etwas ziehen lassen.
Abkühlen und kaltstellen.
Eventuell nachzuckern/nachsüßen und mit Zitronensaft abschmecken.
Kalt servieren.