

Apfelkompott

Auch hier gibt es keine Alternative zum Selbermachen. Fertigprodukte schmecken im besten Falle einfach nur uninteressant, im schlimmsten Fall furchtbar. Nimm doch einfach frische aromatische Äpfel aus der Region, und du hast im Handumdrehen ein wunderbares Apfelkompott.

Du brauchst nur:

- 1 kg Äpfel (Elstar, Boskop, Pinova, Jonagold ...)
- Saft von ½ Zitrone
- 2 EL Wasser
- 2 – 3 EL Zucker

Schnell gemacht:

- Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse sorgfältig entfernen.
- Die Apfelviertel in Stücke schneiden und in einen Topf geben.
- Zitronensaft, Wasser und Zucker dazugeben.
- Kurz aufkochen, Deckel auflegen und bei milder Hitze ca. 10 – 15 Minuten köcheln, bis die Äpfel weich sind (die Kochzeit hängt von der Apfelsorte ab).
- Durchrühren und in eine Schüssel füllen.

