

Apfelkompott

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Apfelkompott:

- ½ l Wasser
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- Schale von 1/2 Zitrone
- ½ Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 kg geschälte, in Spalten geschnittene, entkernte Äpfel

Wie mache ich Apfelkompott?:

1 Apfelkompott:

Wasser mit Zucker, Vanillin Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Gewürzen aufkochen. Die Äpfel dazugeben und zugedeckt nicht zu weich dünsten.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Äpfel werden generell zugedeckt gedünstet, damit sie im Bereich des Kerngehäuses nicht braun werden können. Auch sollte das Apfelkompott nach dem Zubereiten schnell abgekühlt werden.