

Apfelkompott

Apfelkompott geht immer, egal ob zum Dessert oder zu den Pfannekuchen. Glas auf, Löffel rein, fertig. Die Zubereitung geht genauso einfach.

Zutaten für 3 Gläser:

- 1 kg Äpfel
- 2 Vanilleschoten
- 30 g Zucker
- 80 ml Apfelsaft

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Anschließend in Stücke schneiden. Vanilleschoten ebenfalls in Stücke schneiden.

Zucker, Vanilleschoten und Apfelsaft nacheinander in die vorbereiteten Einkochgläser füllen. Anschließend die Äpfel in die Gläser geben. Fest verschließen und kurz schütteln.

Einen Einkochtopf mit Wasser füllen und aufkochen lassen. Die verschlossenen Gläser für 60 Minuten ins kochende Wasser geben.

Timos Tipp: Das Apfelmus nach Belieben mit Zimt, Bio-Zitronenschale oder anderen Zutaten aromatisieren.