Apfelkompott

Ein fruchtiges Apfelkompott braucht nicht mehr als zwei Zutaten: Reife Äpfel und etwas Vanillezucker. Beides in einen Topf und in nur einer Vierstunde hast du hausgemachtes Apfelkompott wie von Oma. Schüttel‘ schon mal den Apfelbaum, dann kann es losgehen.



Apfelkompott | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 400 Gramm Äpfel | 2 Teelöffel Vanillezucker



Apfelkompott | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. 2. Äpfel in einen Topf geben und mit Vanillezucker erhitzen. 3. Äpfel unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis sie weich werden. 4. Servieren oder zum Haltbar machen in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser einfüllen und kochst diese bei 90 Grad 30 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu die genauen Einkochvorgaben).

Jetzt noch mehr Rezepte mit Äpfeln und Desserts mit Obst entdecken!

Nährwerte/Portion: 120 Kalorien | 0,4 Gramm Fett | 32 Gramm Kohlenhydrate | 0,6 Gramm Eiweiß