

Apfelkompott

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 15 Minuten

Zutaten

1 kg Äpfel
200 ml Wasser
5 Stk. Nelken
1 Stk. Zimtstange
100 g Zucker

Zubereitung

1.
Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in gleiche Teile schneiden.
2.
Einen Topf mit Wasser zusammen mit den Apfelstücken sowie den Nelken, dem Zucker und der Zimtstange zum Kochen bringen.
3.
Vor dem Servieren die Zimtstange und die Nelken entfernen.

Kochtipps

Das Kompott kann man in Gläser auch gut haltbar machen, wenn man es heiß abfüllt und mit einem Deckel verschließt.