


# Apfelkompott

Selbstgemachtes Apfelkompott einkochen, schnell in kleinen Marmeladengläsern haltbar gemacht - Apfelkompott Rezept.

etwa 3 Gläser (je 370 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten für Apfelkompott:

1 kg Äpfel (vorbereitet gewogen)  
2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste  
250 ml Apfelsaft  
50 g Zucker

Wie koche ich ein einfaches Apfelkompott?:

### 1 Äpfel vorbereiten:

Äpfel schälen, vierteln, in kleine Stücke schneiden und 1 kg abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Kompott kochen:

Äpfel mit Vanille-Paste, Apfelsaft und Zucker in einem großen Topf zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren etwa 5 Min. garen.

### 3 Kompott in Gläser füllen:

Apfelkompott sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Äpfel sehr säuerlich sind, kann das Kompott noch vor dem Verzehr nachgesüßt werden.
- Die Gläser randvoll füllen und kühl und dunkel aufbewahren. In luftdicht verschlossenen Gläsern ist es dann einige Monate haltbar.
- Lecker dazu ist eine Dr. Oetker Vanillesoße.

