

Apfelkompott

Ein selbstgemachtes Apfelkompott, schnell in kleinen Marmeladengläsern haltbar gemacht.

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.

2 Kompott kochen:

Äpfel mit Vanille-Paste, Apfelsaft und Zucker in einem großen Topf zum Kochen bringen unter ständigem Rühren etwa 5 Min. garen. Apfelkompott sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) 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.
- Das Apfelkompott kühl und dunkel aufbewahren. In luftdicht verschlossenen Gläsern ist das Apfelkompott etwa 6 Monate haltbar.

