# Apfelkompott

Das Apfelkompott schmeckt wunderbar zu Palatschinken oder Kaiserschmarrn. Die Zubereitung ist mit diesem Rezept ein Kinderspiel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 750 g | Äpfel |
| 750 ml | Wasser |
| 1 EL | Zitronensaft |
| 2 EL | Zucker |
| 3 Stk. | Gewürznelken |
| 1 Stk. | Zimtstange |

## Zubereitung

1. Für das **Apfelkompott** die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Danach in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Das Wasser und frisch gepressten Zitronensaft in einen Topf geben. Die Apfelstücke, Zucker, Gewürznelken und Zimtstange zugeben und zum Kochen bringen. Die Äpfel auf mittlerer Hitze zirka 15 Minuten gar köcheln lassen. Das Apfelkompott vor dem Anrichten die Gewürznelken und Zimtstange herausnehmen.

## Tipp

Die beiden Apfelsorten Cox Orange oder Boskoop eigenen sich sehr gut für dieses fruchtige Apfelkompott.