

# 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

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 4 Stk. | <a href="#">Äpfel</a>  |
| 0.5 TL | Zimt                   |
| 4 EL   | <a href="#">Zucker</a> |
| 160 ml | Apfelsaft (naturtrüb)  |
| 2 cl   | Apfelschnaps           |
| 3 Stk. | Gewürznelken           |

## Zubereitung

1. Für das **Apfelkompott** die Äpfel waschen, schälen und entkernen. Danach in mundgerechte Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit Zimt und Zucker in einem Topf anschwitzen lassen.
2. Mit Apfelsaft und Apfelschnaps übergießen, die Gewürznelken dazugeben und leicht köcheln lassen. Wichtig dabei: immer rühren.
3. Wenn die Apfelstücke weich sind, ist das Apfelkompott fertig.
4. Vor dem Anrichten die Gewürznelken herausnehmen.

## Tipp

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