

Apfelkompott

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g feste/säuerliche Äpfel
150 g Wasser
125 g Apfelsaft oder Weißwein
40 g Zucker
½ Zitrone
½ Zimtstange
1 Sternanis
½ Vanilleschote
1-2 Nelken

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.
2. Je nach Größe der Äpfel in 1/8 oder 1/16 schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Wasser, Apfelsaft, Zucker und Gewürze aufkochen.
4. Apfelspalten zugeben, im Fond bis zur gewünschten Konsistenz ziehen (pochieren) lassen.

Die Apfelspalten sollen nicht verkochen, die Form soll erhalten bleiben.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.