



BRATAPFEL-KOMPOTT

Für 4 Weckgläser à 5 dl

Zutaten:

1 EL Margarine
3,200 kg Äpfel
2 EL Zucker
2 Zimtstangen
3 Spritzer Zitronensaft



Zubereitung;

Die Äpfel mit der Schale halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. In einer hohen Pfanne die Margarine schmelzen, die Apfelstücke hineingeben, ebenso den Zucker und den Zitronensaft. Nun alles unter ständigem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren und den Zimt zugeben, so auf kleiner Stufe 20 min weich köcheln. Jetzt den Zimt entfernen und die Äpfel pürieren. In sauber ausgespülte Gläser füllen, erkalten lassen und bis zum Gebrauch im Tiefkühler aufbewahren. Passt super zu Älplermagronen, Gehacktes und Hörnli, Milchreis, Kartoffelpuffer oder ganz einfach pur...

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

