

Maikes leckerer Apfelkompott



Zutaten:

2kg Äpfel

2 EL Zucker

1 Esslöffel Butter

0,25Liter Wasser (oder Apfelsaft)

Saft einer Zitrone

Zimt nach Bedarf

Zuerst die Äpfel waschen, schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien. Evtl. einige braune Stellen wegschneiden.

In einem Kochtopf einen Esslöffel Butter schmelzen lassen und die die Apfelstückchen dazugeben.

Mit etwa zwei Esslöffeln Zucker bestreuen und zusammen mit den Äpfeln karamellisieren lassen.

Bei reduzierte Hitze kräftig umrühren. Dann ca. 0,25 l Wasser (oder ungesüßten-naturtrüben Apfelsaft) dazu gießen, zudecken und zum Kochen bringen. Wer mag, kann eine Zimtstange dazu legen und mit köcheln lassen.

Danach den Deckel abnehmen und die Äpfel ca. 8-10 Minuten köcheln lassen. Bis das Wasser verkocht ist und die Äpfel völlig weich sind.

Jetzt die Äpfel mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.

Zum Schluss mit Zucker, Zitronensaft und Zimt abschmecken.

Bildquelle: [congerdesign](#) auf [Pixabay](#)