

Apfelkompott – einfach

Rezept von Christian Schmidt

Zutaten:

ca. 800 g Äpfel

1 Zitrone geschält

evtl. Rum

Zubereitung:

Äpfel (entkernt – und nach Geschmack geschält) sowie 1 Zitrone (geschält) durch die feine Julienne Scheibe geben. Dann das ganze in den Rührtopf mit Flexirührer, Kochrührstufe 1, 100 Grad. Etwa 30 g Zucker und eine Prise Salz zugeben, etwa 10 Minuten kochen lassen. Nach den 10 Minuten habe ich noch etwas Rum untergerührt – das muss aber nicht sein