

Apfelkompott

1,2 kg Apfel Wellant

85 g Zucker

Zimtstangen

Sternanis

Lorbeerblätter

Gewürznelken

170 ml Apfelsaft

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in grobe Stücke schneiden und in einen Kochtopf geben.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zum Kochen bringen, dabei ab und zu umrühren. So lange köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind, aber nicht zerfallen.

Apfelkompott anschließend kühlstellen und die Gewürze entfernen.

Guten Appetit
& viel Spaß beim Nachkochen

Wir danken dem

Waldrestaurant Höfer

für die Bereitstellung dieses Herbstgerichts.