

Apfelkompott aus dem Thermomix



© Apfelkompott - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



4 Gläser à 250 g

Einfach, schnell, eingekochter Klassiker.

Knackig, süß und herrlich saftig, so schmecken uns Äpfel am allerbesten. Jetzt zur Saison hängen die Bäume voll mit unseren Lieblingsfrüchten: die perfekte Zeit also, um den Vorrat mit allerlei Leckereien aufzufüllen. Schon unsere Oma hat mit dem einfachen Rezept eingekocht. Das macht nicht nur richtig viel Spaß, sondern spart auch Geld. Unser Apfelkompott im Glas ist auch ein süßes Geschenk aus der Küche und kommt ganz ohne Zucker aus.

Unser Apfelmus ist perfekt zu Pfannkuchen, Waffeln, als Dessert oder ganz einfach pur.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1 kg	Äpfel
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	150 g	Wasser

Zubereitung

1. Äpfel mit Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone nach Belieben im Thermi grob oder fein pürieren
2. 150 g Wasser zugeben und 15 Min./100 °C/Stufe 1 kochen
3. Kompott sofort heiß in saubere Gläser füllen und diese gut verschließen.

Aroma-Tipp:

Kardamom, Ingwer, Vanille oder Zimt mitkochen

Haltbarkeit: ca. 1 Jahr

Kennt ihr unsere tolle Geschenkidee „Apfelkuchen im Glas“? Er ist nicht nur ein tolles Mitbringsel, so lässt sich auch Kuchen auf Vorrat backen oder gut geschützt zum Picknick mitnehmen.

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um unsere liebste Herbstfrucht und jede Menge Tipps zum Thema Apfel findest du in unserer Rezeptensammlung.

Nährwertangaben

Pro Portion (50 g) ca. 35 kcal, 0 g E, 0 g F, 8 g KH