Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Apfelkompott mit Kardamom

Dessert Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Die Äpfel mit Schale, Kerngehäuse und Kernen grob hacken und in einem großen Topf zusammen mit dem Apfelsaft auf kleiner Flamme langsam zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen lassen, bis die Äpfel weich sind. Nun die Äpfel durch ein Sieb passieren, Schalen, Kerngehäuse und Kerne entfernen und das Apfelkompott in einen großen sauberen Topf geben. Den braunen Zucker, Kardamom, Zimt und Zitronenschale dazugeben und das Mus 30-40 Minuten simmern lassen, bis es eindickt.

ZUTATEN

- 1 kg saure Äpfel
- 180 ml Apfelsaft
- 120 g braunen Zucker
- 1/4 EL gemahlenen Kardamom
- 1/2 EL gemahlenem Zimt
- 1 TL geriebene Zitronenschale