

Apfelkompott mit Kardamom

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 gemahlene
Kardamom

1/2 EL gemahlenem Zimt

1 TL geriebene
Zitronenschale