

Herbstliches Apfel- Birnen- Kompott



Zutaten/Einkaufliste für 4 Personen als Nachspeise

- 1 Zitrone
- 500g Äpfel (Elstar, Boskop oder Braeburn)
- 1 große Williamsbirne (ca250g)
- 2 EL Roh- Rohrzucker
- 1 TL Zimtpulver
- Nach Wahl sterilisierte Schraubgläser

Zubereitung:

Den Ofen auf 100° (Dämpfen) vorheizen, den Wassertank mit kaltem Wasser füllen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Äpfel und die Birnen schälen, putzen und vom Stiel sowie vom Kerngehäuse befreien. In gleich große, mundgerechte Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft beträufeln und gut durchmischen. Auf ein Blech verteilen, den Zucker und das Zimtpulver darüberstreuen und alles gut durchmischen. Das Blech in den heißen Ofen (Mitte) schieben und das Kompott ca. 15 Minuten dämpfen. Für haltbares Kompott die Gläser und Schraubendeckel zum Sterilisieren mitdämpfen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und das Kompott durchrühren, in Dessertschalen füllen und abkühlen lassen. Alternativ für haltbares Kompott dieses noch heiß in die Schraubgläser füllen. Sofort die Deckel draufsetzen und festdrehen – Haltbarkeit ca. 1 Jahr.