



## Apfelkompott

4 Portionen

4 Äpfel (Boskoop)

2 EL Zucker

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dann in nicht zu kleine Stücke schneiden

Äpfel in einen Topf geben, den Zucker dazu und ca. 200 ml Wasser. Aufkochen und bei kleiner Hitze kochen, bis die Äpfel beginnen, zu zerfallen. Eventuell noch etwas Wasser zugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Bei Bedarf mit Läuterzucker nachsüßen.

Apfelkompott lässt sich wunderbar einwecken (30 Min./90°).