

Apfelkompott mit Orangen-Sultaninen

Für 4–6 Personen

Dieses Kompott schmeckt auch gut mit Birnen, die jedoch unbedingt reif und weich sein müssen. Wenn nötig bei Zimmertemperatur 2–3 Tage nachreifen lassen, bevor man sie verwendet. Über die Zuckermenge in Kompotten kann man sich streiten: Die einen mögen es süß, die andern schätzen es, wenn der Zucker das Aroma und die Säure der Früchte nicht dominiert. Also ausprobieren – nachgesüsst hat man schnell!

1 Orange
80 g helle Sultaninen
60 g Zucker
150 ml Apfelsaft
½ Teelöffel Vanillepulver oder 1 Teelöffel Vanillepaste
1 kg säuerliche Äpfel

1 Den Saft der Orange auspressen und in einem kleinen Topf erwärmen. Die Sultaninen beifügen und etwa 10 Minuten im Saft ziehen lassen.

2 Zucker, Apfelsaft und Vanillepulver oder -paste in einen mittelgrossen Topf geben, aufkochen und zugedeckt 3–4 Minuten kochen lassen.

3 Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Schnitze in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sofort in den Apfelsaftsud geben, die Orangensultaninen mitsamt Flüssigkeit beifügen und alles zugedeckt je nach Apfelsorte 5–7 Minuten nicht zu weich kochen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch den Saft von 1 Orange verwenden.

1 Person: Zutaten vierteln, jedoch den Saft von ½ Orange sowie 50 ml Apfelsaft verwenden.

Einkaufsliste:

Äpfel, Orange, Sultaninen, Apfelsaft.

Zutaten aus dem Vorrat:

Zucker, Vanillepulver oder -paste.

