

Warmer Apfelkompott (2 Portionen)



TIPP:
Ein Schuss Likör oder
Brandy verfeinert
das Aroma!

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zimt, Zitronensaft



Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Zusammen mit 1-2 Esslöffeln Zitronensaft und Vanillezucker in einen Pely® Dampfagar-Beutel geben und ca. 5 Minuten garen. Kompott nach Belieben mit Zimt verfeinern oder vor dem Servieren mit Krokant bestreuen.