

Omas Bratapfelkompott

Zutaten für 6 Portionen

- 3 Äpfel (große)
- 40 g Rosinen
- 40 g gehobelte Mandeln
- 30 g brauner Zucker
- 30 g Butter
- ½ TL Ceylon-Zimt
- Vanille (gemahlen)



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

1. Schmelze die Butter in einer Pfanne.
2. Gib den Zucker, den Zimt, die Vanille und die Mandeln hinzu und verrühre alles miteinander.
3. Wasche die Äpfel, entkerne und schäle sie und schneide sie in kleine Würfel. Wer mag, kann die Schale auch mit verwenden.
4. Gib die Äpfel und Rosinen mit in die Pfanne.
5. Dünste die Äpfel für ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe an.
6. Fülle das Kompott anschließend in die Dessertgläser.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

