

Weihnachtliches Apfelkompott

50 g Rosinen
250 ml Apfelsaft
1 kg säuerliche Äpfel
1 Zitrone (Saft)
1 Vanilleschote
2 Zimtstangen
3 Sternanis

Rosinen mit 50 ml Apfelsaft beträufeln, abdecken und etwa 10 Minuten einweichen lassen.

Inzwischen Äpfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Äpfel mit restlichem Apfelsaft, Zitronensaft und 100 ml Wasser in einem großen Topf mischen.

Vanilleschote längs halbieren, Vanillemark mit einem Messer herauskratzen und mitsamt der Schote sowie Zimt und Sternanis, Rosinen in den Topf geben.

Kompott bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten dünsten, dabei ab und zu umrühren.

Ggf. Zimtstange, Sternanis und Vanilleschote wieder entfernen. Dann die kochend heiße Masse in saubere Gläser füllen.

Gläser für etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen, wieder umdrehen und auskühlen lassen.