

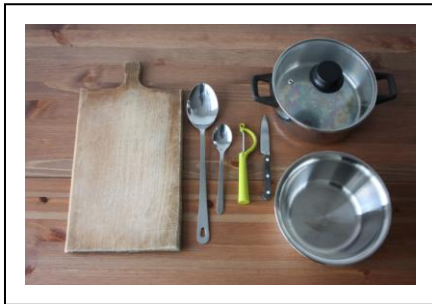
Apfelkompott

(Rezept für 4 Personen)



Zutaten:

- 5 Äpfel
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 kleine Tasse Wasser
- 1 Zimtstange



Arbeitsgeräte:

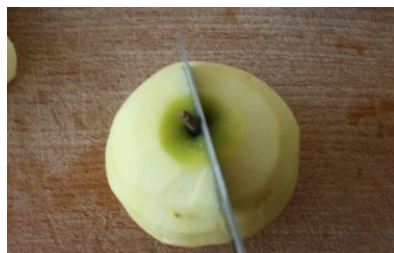
- Schneidebrett
- Rührlöffel
- Esslöffel
- Sparschäler
- Kleines Küchenmesser
- Topf mit Deckel
- Abfallschüssel



Den Arbeitsplatz mit Müllschüssel, Äpfeln, Schneidebrett, Messer, und Sparschäler vorbereiten.



Die Äpfel mit dem Sparschäler schälen.



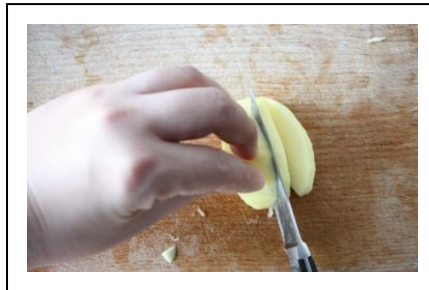
Jeden Apfel mit dem Messer halbieren.



Jede Apfelhälfte mit dem Messer wieder halbieren, sodass jeder Apfel aus vier Teilen besteht.



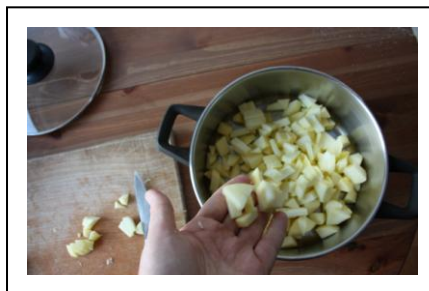
**Das Kerngehäuse mit dem
Messer entfernen.**



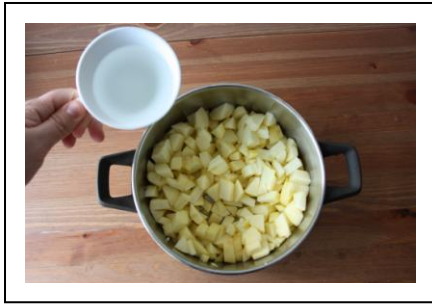
**Die Apfelviertel mit dem
Messer in Spalten
schneiden.**



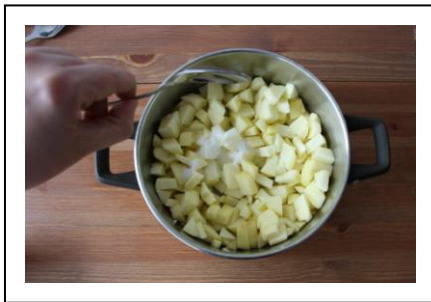
**Die Apfelspalten mit dem
Messer in grobe Würfel
schneiden.**



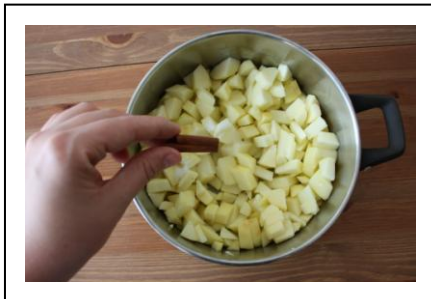
**Die Apfelstücke in den
Kochtopf geben.**



**Das Wasser zu den
Apfelstücken geben.**



**Den Zucker zu den
Apfelstücken geben.**



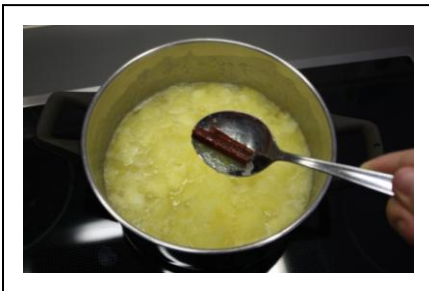
**Die Zimtstange zu den
Apfelstücken geben.**



**Bei mittlerer Hitze auf
dem Herd kochen,
gelegentlich umrühren.**



Wenn die Apfelstücke zerfallen, ist das Apfelkompott fertig!



Die Zimtstange entfernen.



Das Apfelkompott in Schüsseln servieren.

Guten Appetit!