

Winterliches Apfelkompott aus dem Crockpot



ca 1kg **Äpfel** (geschält und in kleine Stücke geschnitten)

2-3 **Birnen** (geschält und in kleine Stücke geschnitten)

1l **Wasser**

1 Stange **Zimt**

1EL **Gewürznelken**

Zitronenschalenraspel (Zesten) von 1/2 bis 1 ganzer Zitrone

3EL **Rohrzucker**

im Crockpot (SlowCooker) für ca 3 Stunden bei Stufe MITTEL (bis HOCH) garen lassen. Das Kompott entweder heiß verzehren oder in Gläser füllen, abkühlen lassen und in den nächsten Tagen genießen.

TIPP: Wer es würzig und noch erwärmender mag, kann auch ein Stück Ingwer dazugeben.

Share this: