

## Apfelschnitze als Kompott

Ergibt 3-4 Gläser à 375 ml

### Zutaten

- 750 ml Wasser
- 100 - 300 g Zucker (ohne Zucker zieht das Wasser den Zucker aus den Früchten)
- ev. 5 g Orangepulver, oder Zimt oder s. Tipps unten
- 40 ml Zitronensaft
- 1 kg Äpfel, eine knackige Sorte sein, sonst verkochen die Schnitze zu fest.

### Ausserdem brauchen wir

Rüstabrett, Rüstmesser, Sparschäler, Pfanne, Schaumkelle, Litermass, Waage, Zitronenpresse  
4-6 Gläser à 357 ml oder 6-8 Gläser à 200 ml

### Vorgehen

1. Gläser sterilisieren (auf [www.rühr-werk.ch/gläser-sterilisieren/](http://www.rühr-werk.ch/gläser-sterilisieren/) findest du die Anleitung)
2. Einkochtopf mit Wasser befüllen und aufheizen (mit dem Steamer muss nicht vorgeheizt werden).
3. Äpfel schälen und Apfelschnitze schneiden
4. Wasser in der Pfanne erhitzen, Zucker je nach Geschmack und Säuregehalt der Äpfel zugeben, Zitronensaft, Orangepulver (oder Gewürz aus den Tipps) begeben
5. Äpfel begeben, im Sud einmal aufkochen
6. Die Apfelschnitze mit der Schaumkelle (natürlich geht auch ein anderes Werkzeug wie Löffel, Gabel oder Lochkelle) aus dem Wasser heben und gleichmässig auf die sterilisierten, heissen Gläser verteilen.
7. Sud noch einmal gut aufkochen, die Gläser mit Sud bis ca. 1.5 cm unter dem Rand auffüllen und sofort verschliessen

### Einkochen

Die Gläser werden bei 90 Grad für 30 Minuten im Wasserbad oder im Dampf eingekocht. Gläser vorsichtig herausnehmen und langsam, eventuell zugedeckt abkühlen lassen.

Nach 24 h die Klammern abnehmen, Vakuum kontrollieren, beschriften, kühl und dunkel lagern.

### Haltbarkeit und Verwendung

Min. 1 Jahr haltbar.

Passen gut als Beilage zu Äplermagronen, Kuchen oder im Omlett. Oder einfach als Dessert oder Zvieri. Das Rezept kann auch mit Birnen oder sogar mit Quitten gekocht werden.

### Tipps

Zutaten anpassen: Orangenschale gerieben, Zimt oder Lebkuchengewürz, Anis, Fenchel, kandierter Ingwer oder Rosenwasser, verwenden, mit Liqueur aromatisieren.

Kleinere Gläser verwenden, ideal für die Kids zwischendurch.