

Nachtisch mit Honig



FREUNDE DES
FACHZENTRUMS BIENEN
VEITSHÖCHHEIM E.V.

Bratapfel-Kompott

Zutaten: 1 kg Äpfel, 30 g Butter, 50 g Rosinen, 1 1/2 Esslöffel Honig, Saft einer halben Zitrone, etwa 1 Messerspitze Zimt.

Zubereitung: Äpfel schälen, Kernhaus ausschneiden, in grobe Schnitze schneiden. Butter in einer großen Pfanne zerlaufen lassen, Äpfel dazugeben und unter gelegentlichem Rühren, andünsten. Die Rosinen dazugeben. Honig im Zitronensaft auflösen, unter die Äpfel mischen, zuletzt mit etwas Zimt abschmecken. Das Kompott halbwarm servieren.

Tipp: 2 Esslöffel Mandelstifte trocken anrösten und über das Kompott streuen, außerdem einem Löffel Schlagrahm zu jeder Portion reichen.

(Friedgard Schaper)

