

Rezept des Monats

Oktober



Apfel-Birnen Kompott

Zubereitung:

4 Äpfel und 4 Birnen (je ca. 600 g) schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

In einem Topf mit abgeschälter Schale, 2 El Zitronensaft, 1 Zimtstange, 50 g Zucker und 100 ml Wasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 12 min. köcheln lassen.

Dabei ab und zu vorsichtig umrühren.

1 El Vanillepuddingpulver und 1 El Wasser glattrühren, zum Kompott geben und erneut kurz aufkochen.

Danach in eine Schüssel füllen und gut abkühlen lassen.

30 g Butter zerlassen, 40 g Semmelbrösel und 20 g Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. knusprig anrösten, dabei mehrfach umrühren.

Brösel abkühlen lassen.

250 ml Schlagsahne mit einem Rührgerät steif schlagen.

Zimtstange aus dem Kompott entfernen, die Beeren danach vorsichtig untermischen.

Kompott mit Sahne und gerösteten Bröseln anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!



... iss einfach gut!



Zutaten:

Für 6 Portionen

- 4 Äpfel
- 100 ml Wasser
- 4 Birnen
- 1/2 Zitrone
- 1 Zimtstange
- 50 g Zucker
- 1 El Vanillepuddingpulver

Topping

- 30 g Butter
- 40 g Semmelbrösel
- 20 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne
- 125 g Brombeeren