



Pikantes Apfelkompott

Auch eine ungewöhnliche Art seinen Nachtsch zu gestalten ist ein scharfes Apfelkompott. Gerade im Sommer ein aromatisch - scharfes und trotzdem leichtes Dessert.

Zutaten

1 kg Äpfel
200g (oder auch weniger) Zucker
1-2 getrocknete Chilischoten
2 TL Zimt
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die kleingeschnittenen Apfelstücke in einer Schüssel mit Wasser und Zitronensaft geben, so werden sie nicht braun. Dann zusammen mit dem Zucker und den Chilischoten in einen Topf geben und kochen bis die Äpfel anfangen zu zerfallen. Nun kann man das Kompott in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Die Chilischoten kann man dann entweder herausfischen oder im Kompott lassen – dann aber bitte nicht mitkauen!!!