



Apfelkompott mit Estragon oder Thymian

Die Aromen beider Kräuter ergänzen den Geschmack von Äpfeln in idealer Weise. Sie eignen sich damit besonders gut, um mit wenig Aufwand aus einem normalen Apfelkompott ein Dessert mit „Aha-Effekt“ zu zaubern.

Zutaten für einen Nachtisch für 4-6 Personen:

ca. 1 kg Äpfel
100 ml Apfelsaft
1 Bund Estragon oder Thymian
2-3 EL Zucker

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse heraus- und schlechte Stellen wegschneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und mit Küchengarn zu einem Bündel zusammenfassen.

Fruchtstücke mit Saft und Kräutern kalt aufsetzen und bei nicht zu hoher Temperatur zu Kompott verkochen. Das Kompott mit den Kräutern abkühlen lassen. Kräuterstängel erst danach entfernen. Nach Geschmack süßen.

Mit gerösteten Mandelsplittern, zerbröckelten Amarettini, Butterstreuseln, Vanillesoße oder Sahne servieren.



Thymus vulgaris©FBB/Alexander Heyd