

Almakompót

Klasszikus finomság, újszerű megközelítésben

kb. 4 üveg ((300 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

1 kg alma (előkészítve mérve)

1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás

cukor

400 ml almalé

50 g cukor

1 Előkészítés:

Az almát meghámozzuk, negyedeljük, kis darabokra vágjuk, és 1 kg-t kimérünk belőle.

2 Elkészítés:

Az almát, a Bourbon Vaníliás cukorral, az almalével és a cukorral nagy edényben felforraljuk, és állandó keverés mellett kb. 5 percig főzzük. Az almakompót azonnal az előkészített üvegekbe peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.