

APFEL-KOMPOTT MIT DATTELN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4–5 Pink Ladys
- 1 EL Zimt oder 1–2 Zimtstange(n)
- 2 Datteln
- Etwas Wasser

Beril Berger



ZUM GLÜCK

GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN.

1. Pink Ladys (mit Schale) in Würfel schneiden, die Datteln ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
2. Zusammen mit dem Zimt bzw. Zimtstange in einer mit 2 dl Wasser gefüllten Pfanne auf mittlerer Hitze mit Deckel für ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Je nach Konsistenz kann falls nötig nochmals etwas Wasser hinzugefügt werden. Ab und zu rühren und für rund 10 Min. kochen lassen. (Wer die Apfelstücke gerne etwas weicher hat, einfach ein wenig länger kochen lassen.)
4. Alles in eine Glasschale mit Deckel geben und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren (max. 3–5 Tage).

Tipp

Das Kompott schmeckt ausgezeichnet als Zugabe von Müsli, Joghurt, Granola Bowls oder auf Pancakes.