



frisch, gesund, günstig

**Obsthof Mertens**

**Rezept-Ideen**

**aus unserer Hofküche**

### **klassisches Apfelkompott**

ca. 800 gr. Äpfel schälen, entkernen, dann Viertel in Scheiben schneiden.

Mit ca. 250 ml Wasser, 1 Teel. Zitronensaft und 2 Essl. Zucker bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln.

Lauwarm oder kalt servieren

Wenn gewünscht, nach dem Abkühlen mit etwas Zimt abschmecken