Eplekompott med vanilje og kanel

Ingredienser



♥ 1 kg norske, røde epler (f eks Aroma eller Discovery, se tips)
♥ 1 sitron, presset saft
♥ 1 dl vann
♥ 200 g sukker (se tips)
♥ 3 kanelstenger
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Rens eplene og skjær dem i båter, men behold noe av det røde skallet på eplebåtene.

Ha eplebitene i en mellomstor kjele.

Press saften ut av sitronen og bland dette med eplebåtene.

Tilsett vann og sukker. Legg kanelstenger i kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de sorte frøene. Ha både frø og den hele vaniljestangen i kjelen.

Kok opp på middels sterk varme og legg på lokk. Eplebåtene skal koke til de blir møre og nærmest har gått helt i stykker. Rør av og til.

Ha den kokte eplekompotten i serveringsskåler (det du ikke vil bruke med en gang oppbevares i tett glass i kjøleskapet).

Tips

♥ Du får best smak og konsistens på eplekompotten om du bruker norske epler, men også andre epler kan så klart brukes. Jeg har her brukt norske, røde epler av typen Discovery. Røde Aroma-epler kan også brukes.

♥ Sukkermengden kan tilpasses alt ettersom hvor søte eplene er og hvor søt du liker eplekompotten. Merk at eplekompotten blir tynnere i konsistensen dersom du reduserer mengden sukker.

♥ Denne porsjonen er ikke større enn at du kan oppbevare eplekompotten i kjøleskapet. Dersom du vil lage en større porsjon, kan du oppbevare eplekompotten på steriliserte syltetøyglass på samme måte som eplesyltetøy. Steriliser syltetøyglass og lokkene ved å ha dem på en stekeplate midt i ovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Eplekompotten har lang holdbarhet hvis du er nøye på å sterilisere syltetøyglassene og lukker dem igjen straks, mens glassene og eplekompotten er varm. Åpnet syltetøyglass må oppbevares i kjøleskapet. Dersom du bruker lite sukker i eplekompotten, er frysing den beste oppbevaringsmetoden.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekompott-med-vanilje-og-kanel