



Geschmorte Äpfel



Zutaten:

1 kg Obst (Sorte deiner Wahl)
250g Honig
1/4 L Wasser oder Apfelsaft
Zimt (nach Belieben)

Schneide dein Obst in Stücke, Streifen oder wie es dir gefällt. Entferne Strunk und Kerne und gib alles in einen Topf.

Den Topf hängst du nun über das Feuer und gibst das Wasser oder Saft hinzu. Nun darf dein Obst ein paar Minuten leicht köcheln, bis das Wasser aufgebraucht ist. Vergiss nicht regelmäßig umzurühren.

Dann gibst du deinen Honig hinzu. Dein Obst wird nun im Honig geschwenkt und muss gut durchziehen. Du kannst für den Geschmack und je nach historischer Darstellung auch etwas Zimt hinzugeben. Dadurch erhält dein Obst einen Bratapfelgeschmack.

Wenn dein Obst weich ist und der Honig gut aufgenommen bzw. verteilt ist, kannst du den Topf von deiner Feuerstelle nehmen.

Guten Appetit!