

Rezept für

Apfelmarmelade



2kg Bio-Äpfel (Sorten, wie Elstar, Braeburn oder RubINETTE sind gut zu verwenden, da sie säuerlich und knackig sind) waschen und in Kreisen schälen, so dass etwas von der Haut noch am Apfel bleibt.



Äpfel vierteln und Kerngehäuse mit Stiel entfernen. Nun in ganz kleine Würfel schneiden. Abwiegen und mit dem Saft von einer halben ausgepressten Zitrone beträufeln.



1 Messerspitze Zimt dazu geben und auf 1kg Frucht 500g Gelierzucker (1:2 Verhältnis) vermischen. Etwas vom Zucker zurückhalten und zum Schluss über die Äpfel streuen, damit sie ganz bedeckt sind.



Die vorbereitete Marmelade sollte unbedingt über Nacht im Kühlschrank oder in der kalten Abstellkammer ziehen.

Am nächsten Tag Gläser vorbereiten: Gläser und Deckel gut waschen, mit kochend heißem Wasser ausspülen. Am besten mit kochendem Wasser stehen lassen, kurz bevor die Marmelade abgefüllt wird, leeren.

Die Apfelmarmelade gut vermischen und etwa 200ml Wasser dazu geben. Wenn die Äpfel sehr säuerlich waren, dann anstelle des Wassers Apfelsaft verwenden. Nun unter ständigem Rühren auf größter Hitze erwärmen. Bis die Marmelade kocht und zu schäumen beginnt. Den Schaum vorsichtig abschöpfen.



Nach 3 Minuten Kochzeit Hitze reduzieren und die Marmelade sofort in die heiß ausgespülten Gläser randvoll füllen. Fest verschließen und das Glas für 15 Minuten auf den Kopf / auf den Deckel stellen.

Kurz abkühlen lassen, danach das Glas umdrehen und in die Kälte stellen.

