

Apfelgelee

Zutaten (für 4 Becher):

1,5 kg Äpfel

1 Zitrone

500 g Gelierzucker (2:1)

1 Prise Zimt (optional)



Utensilien: Sieb, Passiertuch, Einmachgläser

1. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen Etwa 100 g der Äpfel in feine ebmäßige Würfel schneiden und beiseite stellen, den Rest in grobe Stücke schneiden und mit 200 ml Wasser in einem Topf ca. 15-20 min köcheln lassen, bis die Früchte sehr weich sind.
2. Ein Sieb mit einem Mull- oder Geschirrtuch auslegen, auf einem großen Topf platzieren und die gekochten Äpfel darin abtropfen lassen. Die Früchte gut ausdrücken und 750 ml des Saftes abmessen. Sollten die Äpfel nicht genug Saft ergeben, kann die Differenz mit Wasser ausgeglichen werden.
3. Die Zitrone auspressen und den Zitronensaft zum Apofelsaft hinzugeben. In einem großen Topf Gelierzucker aufkochen und ca. 8 Minuten lang sprudelnd köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit Gläser heiß ausspülen und bereit stellen.
4. Sobald der Saft dickflüssig ist, die feinen Apfelstücke unterrühren, optional Zimt hinzufügen, alles gut vermengen und in die Gläser abfüllen.