Apfel-Gelee mit Zimt

Das Apfel-Gelee mit Zimt schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit als süß-fruchtiger Aufstrich. Ein gelungenes Rezept mit feiner Zimtnote.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 kg	Äpfel
1 kg	Gelierzucker
1 Stk.	Zitrone
1 EL	Zimt

Zubereitung

1. Für das **Apfel-Gelee mit Zimt** die Marmeladengläser heiß auswaschen.
2. Die Äpfel im Entsafter selbst entsaften. Die Äpfel gründlich waschen, je nach Gerätetyp zerkleinern. Entsaften lassen, bis etwa 1 Liter Apfelsaft entsteht. Zitrone auspressen.
3. Apfelsaft in einen großen Topf füllen, mit dem Gelierzucker und dem Saft der Zitrone verrühren. Aufkochen lassen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Je nach Geschmack die gewünschte Menge Zimt dazugeben und verrühren.
4. Das Apfel-Gelee mit Zimt einfüllen und die Gläser sofort fest verschließen.
5. Auf den Kopf stellen und dort mindestens 5 Minuten stehen lassen.

Tipp

Das Apfel-Gelee mit Zimt schmeckt sehr gut auf einem kräftigen Bauernbrot.