

## Zierapfel Fruchtgelee

Im Vergleich zum Kultur-Apfel ist der Zierapfel weitaus kleiner und zeigt einen herben Geschmack. In diesem Rezept wird die Frucht zum Zierapfel Fruchtgelee verarbeitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 4 min

**Gesamtzeit:** 44 min



### Zutaten

2 kg <a href="#">Äpfel</a> ((Zieräpfel))
500 g Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
2 EL <a href="#">Zucker</a>
2 EL Zitronensaft

### Zubereitung

1. Für das schmackhafte Zierapfel Fruchtgelee, die Äpfel vom Baum pflücken und im Nachhinein Blütenreste und Stiele entfernen. Äpfel in grobe Stücke trennen, nach Möglichkeit die Kerne vollständig entfernen.
2. Zieräpfel in eine große Schüssel geben und mit Zucker wie auch Zitrone für mehrere Stunden marinieren. So erhält der herbe, bittere Apfel ein süßliches Aroma.
3. Für den nächsten Schritt einen Entsafter zur Hand nehmen. Es eignen sich Zentrifugen- wie auch Dampfentsafter für die Verarbeitung der Zieräpfel. Je nach Anweisung die empfohlene Menge Gelierzucker in einen Topf zum Saft geben.
4. Das Ganze sollte circa zwei bis vier Minuten kochen. Mit der Gelierprobe feststellen, ob das Gelee fertig ist: Ein Löffel entnimmt ein wenig der heißen Masse und gibt diese auf einen Teller. Bleibt das Gelee fest, ist es fertig. Verläuft es, sollte es weiter kochen.
5. Zierapfel Fruchtgelee in wiederverschließbare Glasgläser füllen und auf den Kopf stellen.

Kühlt das Gelee ab, wird es luftdicht verschlossen. Es bildet sich ein Vakuum.

## **Tipp**

Tatsächlich ist das Zierapfel Fruchtgelee bei einem 1:1 Gelierzuckeranteil bis zu zwei Jahre an einem kühlen und dunklen Ort haltbar und eignet sich ideal als kulinarisches Geschenk für Freunde und Familie.