

## 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 <a href="#">Äpfel</a> |
| 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.