Apfelmarmelade

Die Apfelmarmelade selbst gemacht mit reifen, frischen Äpfeln vom Obstgarten, ist eine vorzügliche Rezept-Idee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: woodenearth.com

Zutaten

1.25 kg	Äpfel
200 ml	Apfelsaft
500 g	Gelierzucker (2:1)
1 Stk.	Vanilleschote
2 EL	Zitronensaft
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Die **Apfelmarmelade** ist rasch zubereitet. Dazu die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke zerschneiden.

2. Jetzt den Apfelsaft in einen großen Kochtopf gießen, Äpfeln und Gelierzucker hinzugeben. Das Mark der aufgeschlitzten Vanilleschote, Zimt und den Zitronensaft zugeben. Alles und Rühren aufkochen lassen und zirka 6 Minuten köcheln lassen. Je nach Belieben mit einem Stabmixer pürieren.

3. In sterile Gläser füllen, mit Schraubdeckel verschließen und abkühlen lassen.

Tipp