



APFELMARMELADE

FÜR 12 PORTIONEN
BRAUCHST DU:

1.

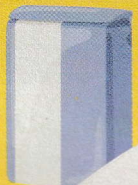


1 kg Äpfel



1 unbehandelte
Zitrone, Abrieb
und Saft

2.



500 g Gelierzucker, 2:1
1 TL Tonkabohne, gerieben



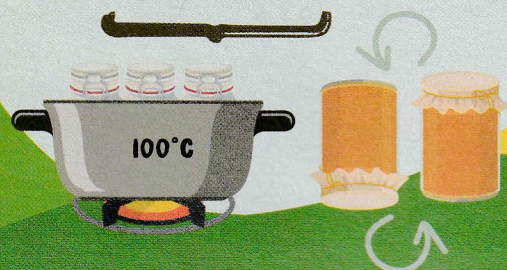
½ Liter Apfelsaft,
eventuell Wasser

3.

ACHTUNG!

KEINE BAKTERIEN, BITTE!

Sterilisieren ist das A und O beim Einkochen. Bringe mithilfe einer erwachsenen Person einen Topf mit Wasser zum Kochen und stelle die Gläser mit den Deckeln für 10 Minuten hinein. Lasse sie danach abtropfen, fülle das Eingemachte hinein und verschließe sie. Der Wasserdampf hilft beim dichten Verschließen.



Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Pro Portion: ca. 229 kcal,
0 g E, 0 g F, 57 g KH

SO GEHTS

1. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und in Würfel schneiden. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Die Äpfel mit dem Saft und dem Abrieb der Zitrone, Gelierzucker sowie Tonkabohne in einen Topf geben. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Wasser hinzugeben. Für 4–5 Minuten unter Rühren erhitzen.
3. Die Apfelmarmelade noch heiß in sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss füllen. Für fünf Minuten auf dem Deckel stehen lassen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

Dieses Rezept
findest du auch hier:

