

Rezept Apfelgelee

Rezept Apfelgelee

Zutaten:

1 kg Äpfel
0,6 l Wasser
500 – 600 g Gelierzucker 2:1
1 Zitrone

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Die Äpfel abwaschen und in Stücke schneiden.

Die Stücke mit dem Wasser aufkochen.

Nachdem die Äpfel ca. 8 – 10 Minuten gekocht haben, ein Küchenhandtuch über eine große Schüssel legen, daß alle Ecken über den Schüsselrand herausragen.

Die Früchte daraufgeben, das Küchenhandtuch anheben (die Ecken mit einem Bindfaden befestigen) und den Saft auffangen.

Das gebundene Tuch über die Schüssel heben und befestigen.

Nachdem die Masse leicht erkaltet ist, das Tuch nicht zu fest auswringen.

Den Saft mit dem Gelierzucker in einen Topf geben.

Diese Flüssigkeit auf den Herd stellen und zügig aufkochen lassen.

Sobald dieses Gelee andickt (nach ca. 3 – 4 Minuten), den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle

abschöpfen, testen ob dieses Gelee den Geliertest besteht, d.h. ein wenig Gelee auf eine Untertasse geben, schrägstellen und nachschauen ob dieses

Gelee ganz zäh nach unten abläuft, wie zähflüssige Lava. Sobald dies der Fall ist, den Topf vom Feuer genommen. Dieses Gelee noch heiß in die vorbereiteten Gläser abfüllen (randvoll).

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen. Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

Zurück zu Brote und Aufstrich

Zurück zu den Marmeladenrezepten