

## Apfelgelee

### Zutaten:

1250 ml klarer Apfelsaft (ungesüßt), von etwa  
2,2 kg Äpfeln oder Handelsware  
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker



**1. Vorbereiten:** Äpfel waschen, vierteln und mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 1250 ml Apfelsaft abmessen.

**2. Zubereiten:** Apfelsaft in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 165, kcal: 39

1 Portion = 25 g

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.

etwa 9 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL des heißen Gelees auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.