

## Apfelgelee pur und kreativ

### 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, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters daraus 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 dem Deckel stehen lassen.

### Zutaten nach Lust und Laune:

Für ein **Apfelgelee mit Kumquats** nur 1150 ml Apfelsaft abmessen. Das Gelee mit dem Saft zubereiten. Nach 2 Min. Kochzeit 100 g vorbereitete Kumquatscheiben (Kumquats waschen, in 3 mm dünne Scheiben schneiden und Kerne entfernen) zugeben und noch 1 Min. mitkochen. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Kumquatscheiben besser verteilen. Sie können auch ein **Apfel-Quitten-Gelee** zubereiten. 250 ml Apfelsaft durch 250 g vorbereitete Quittenwürfel (Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, achteln, entkernen und in Würfel schneiden) austauschen. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Quittenwürfel besser verteilen.

Oder runden Sie Ihr Apfelgelee mit Alkohol ab. Ersetzen Sie 250 ml Apfelsaft durch **Calvados** oder für eine honig-süße Note verwenden Sie 750 ml Apfelsaft und 500 ml **Met** (Honigwein).

Auch Kräuter geben Ihrem Apfelgelee eine neue Geschmacksrichtung. 2 EL vorbereiteten **Zitronenthymian** (Thymian waschen, trocken tupfen und fein schneiden) nach 2 Min. Kochzeit zugeben und noch 1 Min. mitkochen.

Sie können auch eine **Zimtstange** in jedes Glas stellen, bevor Sie das Gelee abfüllen.

**Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Kräutern und Zimt verkürzt.

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

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.

1 Portion = 25 g

etwa 9 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 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 die heiße Flüssigkeit und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.