

Apfel-Konfitüre pur und kreativ

Leckere Apfel-Konfitüre selber machen mit Apfelsaft - Apfelkonfitüre einkochen.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
250 ml Apfelsaft (ungesüßt) klar
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1
1 Msp. gemahlener Kardamom

Wie koche ich eine Apfel-Konfitüre?:

1 Früchte vorbereiten:

Äpfel schälen, fein schneiden und 750 g abwiegen. 250 ml Apfelsaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Äpfel, Apfelsaft mit Gelierzucker und Kardamom in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Kräutern verkürzt.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Für eine **Apfelkonfitüre mit Zitronen-Note** 1 EL gehackte Zitronenverbene oder Zitronenmelisse unter die fertige Fruchtmasse geben.

Für eine **Apfel-Birnen Konfitüre** die Hälfte der Äpfel durch Birnen ersetzen.

Für eine **Apfel-Pflaumen-Konfitüre** 250 g vorbereitete Äpfel und 250 g vorbereitete Pflaumen (beides klein gewürfelt) und 500 ml klaren Apfelsaft verwenden. Zum Schluss 1 1/2 EL gezupften Zitronenthymian unter die Fruchtmasse geben.



Tipps aus der Versuchsküche

- Bei den Apfel-Kräuter-Konfitüre-Varianten Gläser während des Erkalts öfter drehen, damit sich die Kräuter gleichmäßig verteilen.

