

Apfelgelee pur und kreativ

Ein fruchtiges Gelee aus Äpfeln mit Varianten

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

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 Dampfsafters daraus Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 1250 ml Apfelsaft abmessen.

2 Zubereiten:

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

Zutaten nach Lust und Laune:



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 Erhaltens 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 Erhaltens 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 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.

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept. 1 Portion = 25 g

