

# Apfelgelee

Dieses Apfelgelee ist ein Klassiker aus selbst entsafteten Früchten und superfruchtig mit 3:1 Zucker gekocht.

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1250 ml klarer Apfelsaft  
(ungesüßt), von etwa 2,2 kg  
Äpfeln oder Handelsware  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker  
Super 3:1

Wie koche ich Apfelgelee?:

## 1 Äpfel entsaften:

Äpfel waschen, vierteln und mit [Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen](#) (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 1250 ml Apfelsaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## 2 Apfelgelee kochen:

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**. Gelee 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.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### 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.

