

Apfelmarmelade

Diese leckere Apfelmarmelade ganz einfach selber kochen.

etwa 58 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 6 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

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

Wie koche ich eine leckere Apfelmarmelade?:

1 Äpfel 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 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 abfüllen:

Apfelkonfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Apfelkonfitüre mit 1 Msp. gemahlenem Kardamom verfeinern.

