

Karamell-Äpfel-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen

Zutaten (9 Gläser à 230ml)

- » 2,3kg Apfel/Äpfel
- » 1 Zitrone(n)
- » 1kg Zucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit dem Zitronensaft und 50ml Wasser in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und einige Minuten weich kochen (feste Äpfel evtl. grob pürieren).

2. Inzwischen 300g Zucker mit 50ml Wasser bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Mit dem restlichen Zucker zu den Äpfeln geben, zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren 4-6min sprudelnd kochen lassen, bis eine cremige Masse entsteht.

3. Die Gelierprobe machen und die fertige Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5min auf dem Deckel gewendet stehen lassen.

angelegt am: 14.09.2004

Rezept-Nr: 1299

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke