

REZEPT FÜR APFELGELEE MIT KRÄUTERN



APFELGELEE MIT KRÄUTERN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 9 Gläser à 200 ml | 90 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 ½ kg Äpfel
- 150 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Zimtstange
- 4-5 Gewürznelken
- Saft von 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Einmachzucker
- evtl. 1-3 Tropfen grüne Speisefarbe
- frische Kräuter (Pfefferminze, Thymian, Salbei, usw.)



2462

ZUBEREITUNG

579

Kcal

pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

143

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Äpfel schälen, grob würfeln und mit 500 ml Wasser, Zucker und Gewürzen aufkochen. Ca. 20-25 Minuten weich garen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem sauberen Safttuch auslegen und Fruchtmasse darauf geben, Saft auffangen und abkühlen lassen.

2. Apfel- und Zitronensaft mischen, 1 l abmessen, bei Bedarf mit etwas Wasser auffüllen. Mit Einmachzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren langsam zum Kochen bringen. Sprudelnd ca. 15 Minuten kochen lassen, dabei häufig rühren.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Nach Belieben Speisefarbe einrühren und Kräuter (fein gehackt oder im Ganzen) untermischen. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Aus der Apfelmasse nach dem Abtropfen mit etwas Zucker Apfelmus kochen. Alternativ kann zur Zubereitung auch gekaufter Apfelsaft verwendet werden. Das Apfel-Kräuter-Gelee schmeckt nicht nur auf Brot, sondern auch zu Sauerbraten oder kaltem Aufschnitt.