

REZEPT FÜR APFELKONFITÜRE MIT AMARETTO



APFELKONFITÜRE MIT AMARETTO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1,3 kg Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 1 Zimtstange
- 4 cl Amaretto (oder Gin)



4205

ZUBEREITUNG

165

Kcal

Je 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

39

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen und grob raspeln. Mit Zitronensaft, Gelierzucker und Zimtstange in einem hohen Topf mischen.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Zimtstange entfernen und Amaretto oder Gin zufügen. [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.