

REZEPT FÜR HOLUNDER-APFEL-KONFITÜRE



HOLUNDER-APFEL-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6-7 Gläser à 250 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Apfel
- 750 ml Holundersaft
- Saft von 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



2653

ZUBEREITUNG

1. Apfel schälen, vierteln, entkernen und grob reiben. Mit Holunder- und Zitronensaft sowie - Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht. Eine [Gelierprobe](#) machen. Gelee heiß in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Koche für eine milde Note das Mark einer Vanilleschote und die Schote mit und entferne die Schote vor dem Abfüllen aus der Konfitüre.