



Apfelkonfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Äpfel, rot	1 kg
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

1. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Apfelstücke, 2 EL Zitronensaft und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 4 Min. köcheln lassen.
2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
3. Apfelkonfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Hierfür kannst du sehr gut ältere, leicht braune Äpfel verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2523 kcal
Kohlenhydrate	638 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	28 g
Fette	2 g