



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 |