Schnelles Apfelgelee mit karamellisierten Walnüssen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Walnusskerne	50 g
Zucker	50 g
Zitronen	2 St.
Äpfel, rot	1 St.
Apfelsaft	600 ml
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne fettfrei auf mittlerer Stufe anrösten. Mit Zucker bestreuen und hell karamellisieren lassen, dabei regelmäßig wenden, sodass die Walnüsse mit Zucker überzogen sind. Zum Abkühlen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in Stücke brechen.

2. Zitronen waschen, halbieren und Saft auspressen. Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in hauchdünne Scheiben hobeln oder schneiden. Apfelringe in einer Schüssel mit 2 EL Zitronensaft vermengen.

3. In einem Topf Apfel- und Zitronensaft mit Gelierzucker unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Stufe zum Kochen bringen, ca. 3 Min. köcheln lassen. Apfelscheiben abtropfen lassen, zufügen und ca. ½ Min. mitgaren.

4. Walnusskaramell unterrühren und Gelee sofort randvoll in heiß ausgespülte, saubere Gläser (à 250 ml) füllen. Dabei darauf achten, dass Apfelscheiben und Karamell gleichmäßig verteilt sind. Gläser fest verschließen und abkühlen lassen, nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	244 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g