Rezept

Apfelgelee

Ein Rezept von Apfelgelee, am 28.04.2024

Zutaten

4 kg Äpfel (möglichst unreife Äpfel, auch Fallobst)

1-1,5 kg Zucker

2-3 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Gläser à 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, trocknen und alle schlechten Stellen großzügig herausschneiden. Äpfel in grobe Stücke schneiden. Mit 500 ml Wasser in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel aufkochen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze etwas reduzieren und die Äpfel ca. 40 Min. kochen lassen, bis sie zerfallen sind. Dabei ab und zu umrühren. Ein großes Sieb mit einem Passiertuch oder einer Mullwindel auslegen und über eine Schüssel hängen. Die Apfelmasse hineingeben und mehrere Stunden oder über Nacht abtropfen lassen. Auf keinen Fall ausdrücken, sonst wird der Saft trübe.

2. Den gewonnenen Apfelsaft abmessen. In einem Topf mit der gleichen Menge Zucker (auf 1 l Saft 1 kg Zucker nehmen) und dem Zitronensaft aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 30 Min. kochen lassen. Unbedingt eine Gelierprobe machen: Einen Tropfen flüssiges Gelee auf einen kleinen Teller geben. Geliert er, das Gelee abfüllen. Sonst noch weiter einkochen.

3. Gläser mit Twist-off-Deckeln heiß ausspülen. Das Gelee einfüllen, die Gläser fest verschließen und für 20 Min. umgedreht auf ein Küchentuch stellen. Dann umdrehen und ganz abkühlen lassen.