

Rezept

# Äpfel mit Vanille

Ein Rezept von Äpfel mit Vanille, am 09.06.2026

## Zutaten

**2 kg** kleine aromatische Äpfel (z.B Gravensteiner, Boskoop, Cox Orange)

**2** Zitronen

**2** Vanilleschoten

**500 g** Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER À 210 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herauschneiden. Die Zitronen auspressen. Die Hälfte davon über die Äpfel träufeln und untermengen. Die Vanilleschoten aufschlitzen.

---

2. In einem großen Topf 1 l Wasser mit dem Zucker, dem restlichen Zitronensaft und den aufgeschlitzten Vanilleschoten aufkochen. Die Äpfel zugeben und im kochenden Sirup 3 Min. garen.

---

3. Die Apfelstücke aus dem Sirup heben, abtropfen lassen und in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen. Den Sirup durch ein feines Sieb gießen. Die Vanillestangen in je 5 Stücke schneiden und zu den Äpfeln geben. Den Sirup bis 2 cm unter den Rand auf die Äpfel gießen und die Gläser verschließen.

---

4. Die Äpfel zum Haltbarmachen 30 Min. bei 90° im Backofen oder im Topf einkochen.