

Rezept

Äpfel mit Vanille

Ein Rezept von Äpfel mit Vanille, am 27.04.2024

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 ausschneiden. 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.