

Rezept

Apfelgelee mit Duftpelargonie

Ein Rezept von Apfelgelee mit Duftpelargonie, am 28.04.2024

Zutaten

2 kg säuerliche Äpfel, z. B. Cox Orange, Jonagold, Elstar oder Gravensteiner	Saft von 2 Zitronen
1,5 kg Gelierzucker 1:1 Mulltuch	1 Beutel Gelierpulver (20 g)
	8-10 Blätter Duftpelargonie mit Zitronen- oder Rosenduft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Gläser à 210 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Äpfel waschen, putzen, vierteln, Stiele und Blütenansätze herausschneiden. Mit Kerngehäuse würfeln. Äpfel mit Zitronensaft und 1,5 l Wasser in einem Topf 30 Min. kochen. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, auf einen Topf setzen. Früchte hineingeben, über Nacht abtropfen lassen.
2. Am nächsten Tag das Mulltuch mit den Äpfeln an den Seiten zusammenfassen und die Äpfel nur leicht auspressen, damit das Apfelgelee möglichst klar bleibt. Den Saft in einen Topf gießen.
3. Gelierpulver und Zucker mischen und unter den Apfelsaft rühren. Ca. 1 Std. stehen lassen und gelegentlich durchrühren, damit sich der Zucker auflöst. Die Blütenblättchen abspülen und trocken tupfen.
4. Saft aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Das fertige Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen. In jede Glasmittel 1 Pelargonienblatt stecken. Gläser verschließen. Das Gelee braucht ein paar Tage, um richtig fest zu werden.