Rezept

Apfelgelee mit Minze

Ein Rezept von Apfelgelee mit Minze, am 19.04.2024

Zutaten

2 kg	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	**1/2**	Bio-Zitrone
500 g	Gelierzucker »2 : 1«	**4 Stängel**	Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 5 Twist-off-Gläser (je etwa 1/4 l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Äpfel warm waschen, trocken reiben und achteln. Mit 1 l Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Äpfel offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind.

2. Ein großes Sieb mit einem Küchentuch auslegen und in eine Schüssel hängen. Die Äpfel ins Sieb schütten und darin über Nacht abtropfen lassen. Am nächsten Tag das Tuch zusammendrehen und noch ein wenig Saft auspressen. Aber nicht zu fest drehen, sonst wird das Gelee trübe.

3. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 Stück Schale (etwa 2 cm) dünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen.

4. Den Apfel- und Zitronensaft abmessen (zusammen soll es 1,1 l ergeben), mit dem Gelierzucker in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Die Zitronenschale unterrühren. Den Saft bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

5. Inzwischen die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

6. Gelierprobe machen: Topf vom Herd ziehen. 1 TL Gelee auf einen kühlen Teller geben. Wird es rasch (höchstens 1 Minute) fest, ist das Gelee fertig. Wird es nicht fest, 1-2 Minuten weiterkochen und die Probe wiederholen.

7. Die Minze unter das Gelee mischen und das Gelee sofort in die gründlich gesäuberten Gläser füllen. Gut verschließen und die Gläser einige Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und das Gelee auskühlen lassen. An einem kühlen Ort aufbewahren.