

Rezept

Apfelkonfitüre mit Rosinen und Gewürzen

Ein Rezept von Apfelkonfitüre mit Rosinen und Gewürzen, am 29.03.2023

Zutaten

2 Zitronen	1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Jacob Fischer oder Boskop)
2 Zimtstangen	1 TL gemahlener Koriander
1 Msp. gemahlene Nelken	600 g Gelierzucker 2:1 (am besten in Bio-Qualität)
80 g Rum-Rosinen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Zitronen halbieren und auspressen. Die Äpfel waschen, vierteln und schälen. Kerngehäuse, Blüten- und Stielansatz entfernen. Fruchtfleisch in 0,5 cm große Stücke schneiden. 1,1 kg abwiegen, mit dem Zitronensaft in einen großen Topf geben. Zimtstangen mit den anderen Gewürzen und dem Gelierzucker zu den Äpfeln geben und über Nacht ziehen lassen.
2. Die Apfelmischung zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Rosinen unterrühren und kurz mitkochen. Gelierprobe machen und die Zimtstangen entfernen. Die fertige Konfitüre in die Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.