

Rezept

Mildes Apfelgelee

Ein Rezept von Mildes Apfelgelee, am 16.02.2025

Zutaten

- | | |
|---|------------------------|
| 2,5 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop) | 1 Bio-Zitrone |
| 500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1
oder 300 g Gelierzucker 3 : 1) | gemahlene Gewürznelken |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Gelee | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Äpfel waschen, mit Kerngehäuse achteln, mit 1 l Wasser zum Kochen bringen. Die Äpfel offen bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. weich kochen. Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem sauberen Küchentuch auskleiden. Die Früchte hineingießen, den Saft über Nacht abtropfen lassen. Das Tuch dann leicht zusammendrehen und noch etwas mehr Saft auspressen.
2. Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Apfelsaft, Zitronensaft und -schale mischen. Falls nötig, mit Wasser auf 1 l auffüllen. Mit dem Zucker und 1 Prise Nelkenpulver in einem großen hohen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Den Saft bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
3. Die Gelierprobe machen. Das Gelee eventuell abschäumen, dann in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.