



aus  zum
Geschmack!

Tipp: Elstar
FEIN SÄUERLICH & WÜRZIG

Apfel-Aufstrich

ZUTATEN:
1,5 kg Äpfel
500 g Gelierzucker 3:1
etwas Wasser oder
Apfelsaft
2TL Zimtpulver

ZUBEREITUNG:
Äpfel schälen und in Stückchen schneiden dann in einen hohen Topf geben. Äpfel zum kochen bringen dabei immer etwas Wasser oder Apfelsaft hinzufügen, damit die Äpfel nicht anbrennen. Die weichen Äpfel pürieren und den Gelierzucker hinzugeben und mit einem Kochlöffel gut einrühren. Nochmals zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 3 Min. sprudelnd kochen. Die Marmelade von der Herdplatte nehmen und mit Zimt abschmecken. Die heiße Marmelade in Gläser füllen, mit den jeweiligen Deckeln versehen und fest zudrehen. Die Marmeladengläser sofort für 5 Min. auf den Deckel stellen. Danach wieder umdrehen und abkühlen lassen.

**Gutes
Gelingen
und Guten
Appetit.**