

Apfelgelee mit Vanille-Aroma

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für 6 Einweck-Gläser:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 1 Zitrone
- ½ l kaltes Wasser
- 1 Vanilleschote
- 500 g Gelierzucker

Zubereitung:

Gewaschene Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit dem Saft der Zitrone, Wasser und Mark der Vanilleschote zusammen aufkochen. Gelierzucker dazugeben (pro Kilogramm ungeschälte Äpfel ein Pfund Zucker) und für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls nicht zerkochte Apfelstücke klein stampfen.

Das Gelee durch ein sauberes Mulltuch pressen und anschließend in sterilisierte Marmeladen- oder Einweckgläser abfüllen. Sofort verschließen, kurz auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Tipp:

Zum Verschenken Gläser mit einem Stück Stoff und einem Spitzenbändchen verzieren.

Quelle: Mein schönes Land TV