

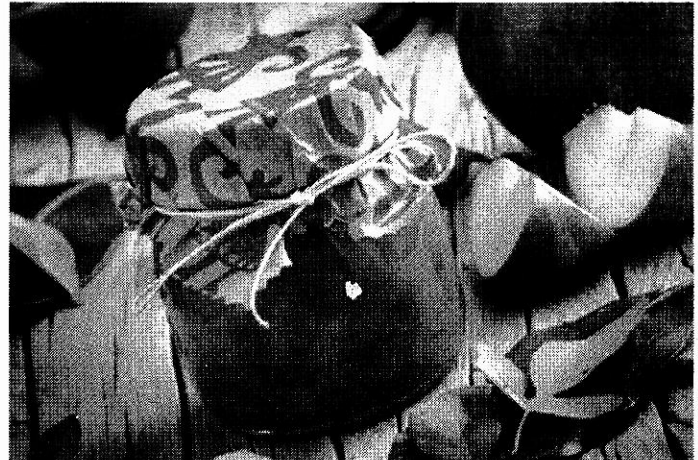
APFELMARMELADE

Selbstgemachte Apfelmarmelade schmeckt einfach herrlich. Mit diesem tollen Rezept gelingt Ihnen die Marmelade ganz sicher.

Zutaten für 4 Portionen

1.5 kg ✓
10.5 Stk
3 Stk Zimtstange
90 g Honig
500 g ✓ Gelierzucker (2:1)
1 Tüte Vanillinzucker

3
1
*



Zeit

30 min. Gesamtzeit 25 min. Zubereitungszeit 5 min. Koch & Ruhezeit

* Schritt 1
Äpfel → Zitronen
Kochen + pürieren

Zubereitung

- 1 Geschälte Äpfel entkernen, würfelig schneiden und in einen Topf geben. Zitronensaft, Zimtstangen und Gelierzucker begeben, gut vermischen und zum Kochen bringen. Etwa 3 Minuten sprudelnd kochen und dabei ständig rühren.
- 2 Marmelade vom Herd nehmen, Zimtstange raus nehmen und Honig einrühren. Marmelade in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipps zum Rezept

Wer es feiner haben möchte, kann die Marmelade vor dem Abfüllen noch mit dem Stabmixer fein pürieren.

Man muss die Äpfel nicht zwangsläufig schälen, die Schale kann man auch oben lassen. Dann muss aber darauf geachtet werden, dass die Äpfel aus biologischem Anbau stammen.

Die Marmelade kann noch mit einem Schuss Rum verfeinert werden.

Honig enthält entzündungshemmende Enzyme, bioaktive Stoffe und Antioxidantien.

Nährwert pro Portion

kcal	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate
573	0,06 g	0,18 g	141,98 g

Detaillierte Nährwertinfos