Rezept Apfelmarmelade mit Apfelpektin

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Apfelmarmelade mit natürlichem Apfelpektin
- Schmeckt fruchtig nach Äpfeln
- Ideal auch zum Verschenken.

Beschreibung

Genieße die süße Frische heimischer Äpfel, ganz ohne künstliche Zusätze.

Zutatenliste

Zubereitung

250 g	Äpfel **(Eigenbeschaffung)**
125 g	Zucker **(Eigenbeschaffung)**
5,5 g	Zitronensäure Pulver
12 g	Apfelpekt
1 TL	Zimt **(Eigenbeschaffung)**
12 ml	stilles Wasser **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Äpfel mit 120g Zucker dem Wasser und der Zitronensäure 3 Minuten sprudelnd kochen.
2. Apfelpekt mit dem restlichen Zucker mischen und langsam in die Marmelade rühren.
3. Zimt hinzufügen.
4. Nochmals 1 Minute kochen.
5. In saubere Einmachgläser füllen und sofort verschließen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100561
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:45
Variante	350 g
Portionen	20
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung

	stilles Wasser	CHF 0.00
	Zimt	CHF 0.00
	Zitronensäure Pulver, 200 g • Zur Herstellung von Badekugeln • Bringt Schwung in Ihre Badewanne	CHF 7.75
	Zucker	CHF 0.00
	Äpfel	CHF 0.00