

Apfelstrudel Fruchtaufstrich

Dessert

Brot&Gebäck

Jause

Obst

Süße Gerichte



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Hälfte der Äpfel klein schneiden oder Raspeln, den Rest in einen Topf mit Apfelsaft, Zitronensaft, Zimt und Nelkenpulver kurz aufkochen, alles fein pürieren. Jetzt Zucker und Pektin dazu geben. Pektin vorher mit dem Zucker gut vermischen. Jetzt kann der Rest der Äpfel, Rosinen und Mandeln untergerührt werden. In Gläser füllen, pasteurisieren, fertig.

ZUTATEN

1 kg Äpfel ohne
Kerngehäuse

250 g Apfelsaft

30 g Zitronensaft

250g bis 350 g Zucker
oder Agavendicksaft

10 g Pektin (ja nach Pektin
eventuell abweichend)

2 bis 3 EL Rosinen

1 Prise Zimt und
Nelkenpulver

2-3 EL geröstete
Mandelblättchen