

Apfelgelee



- **Gang:** Dessert, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für 5-7 Gläser
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : 'Für 5-7 Gläser', 'yield' : '' });
```

Bei Apfelgelee lohnt es sich, auf Vorrat zu kochen, da man es nach Lust und Laune auf verschiedene Art und Weise verfeinern kann. Auf dem Markt sind auch halb wilde Äpfel erhältlich. Sie eignen sich besonders gut für Apfel-Gelees, da sie eine herbe und saure Note besitzen.

Zur Verfeinerung des Apfel-Gelees empfiehlt unser Chefkoch Fritz Grundmann **Zimt oder Nelken**. Diese verleihen dem Gelee eine bezaubernde, winterliche Note. **Apfelwein oder Calvados** hingegen ergeben ein „**beschwipstes**“ **Apfel-Gelee**, das wunderbar als süßer Brotaufstrich schmeckt. Und auch frisch gehackte Kräuter wie **Rosmarin oder Thymian** verleihen dem Gelee einen besonderen Pfiff.

Zutaten

- Etwa 1 l Apfelsaft aus etwa 2 kg frischen Äpfeln (nach belieben mit trockenem Wein versetzen, etwa 1/3 l)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 2 - 3 El Zitronensaft und etwas Abrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Gläser 1 min. in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen. Äpfel waschen, entkernen und vierteln. Mithilfe eines Schnellkochtopfes entsaften.

Schritt2

Apfelsaft oder Apfelwein mit dem Gelierzucker und Zitronenabrieb ca. 5 min. sprudelnd kochen lassen, dabei rühren. Dann den Zitronensaft zufügen und noch heiß in die Gläser füllen, fest verschließen, auskühlen und kühl lagern.

Apfelgelee: Zubereitung, Saison und Tipps

Für **das perfekte Apfelgelee** sind immer frische Äpfel zu verwenden. Die **Saison**, beziehungsweise die Apfelerte beginnt in Deutschland ab August. Im besten Fall ist das Obst erntefrisch und dabei können die Äpfel auch noch etwas unreif sein. Mit etwas unreifen Äpfeln verhindert man, dass das Gelee zu süß wird. Je nach Geschmack können auch etwas reifere und unreife Äpfel gemischt werden.

Die Äpfel sollten nicht angeschlagen sein und keine Druckstellen aufweisen. Bei frischer Zubereitung ist immer zu empfehlen, **regionales, frisches Obst** zu verwenden. Beim Obstbauern um die Ecke weiß man, woher die Äpfel stammen: Im besten Fall **aus nachhaltigem Anbau**. Dabei sollte der Obstbauer darauf achten, mit der Natur zu arbeiten und nicht gegen die Natur. Der nachhaltige Anbau bedeutet in diesem Fall, dass die Äpfel umweltfreundlich angebaut werden und auch der Schutz der heimischen Pflanzen eine wichtige Rolle spielt. Der Kauf von heimischem, saisonalem Obst und Gemüse ist in jedem Fall gut für die Ökobilanz. - Apfel ist eben nicht gleich Apfel.

Bei GekonntGekocht finden Sie auch einen tollen Ratgeberartikel für Apfelanbau und Pflege. Hier erfahren Sie auch, welche Apfelbaumsorten sich zum Pflanzen für den heimischen Garten eignen.

Rezeptart: Brotaufstriche, Gelées **Tags:** äpfel, hausgemacht, lecker, regional, sommerrezepte

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)173

- KH (g)27
- Fett (g)1,5
- Eiweiß (g)10
- Ballast (g)80

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelgelee-2/>