
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 oder 250 g	Äpfel (Eigenbeschaffung)
125 g	Zucker (Eigenbeschaffung)
5,5 g	Zitronensäure Pulver
12 g	Apfelpektin
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. Apfelpektin 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	0,00 €
	Zimt	0,00 €
	Apfelpektin, 250 g <ul style="list-style-type: none">• Ballaststoffreich• Natürlich im Geschmack• Als Zusatz zum Backen geeignet	14,45 €
	Zitronensäure Pulver, 200 g <ul style="list-style-type: none">• Zur Herstellung von Badekugeln• Bringt Schwung in Ihre Badewanne	6,45 €
	Zucker	0,00 €



Äpfel

0,00 €

