

## Apfel - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Angabe

1	kg	Fein - Säuerliche Äpfel
2	Essl.	Essig
		Abgeriebene Schale und Saft
1		Unbeh. Zitrone
1	kg	Zucker
375	ml	Geliermittel

### Anleitung:

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelstücke in Essigwasser legen. Die Schalen, Kerngehäuse in ca. 1/2 l Wasser weichkochen, durch ein Sieb passieren. 1/4 l davon mit Zitronensaft, -schale und Zucker aufkochen, Apfelstückchen dazu geben. Weichkochen, Geliermittel einrühren, sprudelnd aufkochen. Heiß in Gläser füllen und verschließen.