Artikel vom 05.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 05:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfelstrudel-marmelade

Apfelstrudel-Marmelade



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für circa 7 Gläser à 250 g):
1 kg Äpfel,
200 ml Apfelsaft,
500 g Gelierzucker (3:1),
30 ml Zitronensaft,
50 g Walnüsse,
½ TL Zimt,
50 ml Rum.

Zubereitung:
Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, direkt mit dem Zitronensaft verrühren, damit die Würfel nicht braun werden. Apfelstücke mit Apfelsaft und Zimt in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Mit einem Pürierstab die Masse bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Gelierzucker einrühren und alles 4 bis 5 Minuten wallend kochen lassen. Gelierprobe machen. Walnüsse hacken und zusammen mit dem Rum einrühren und in vorbereitete Gläser füllen.

Tipp: Wer mag, kann noch Rumrosinen mit rein geben.

Nadine Hörster