

Apfel-Zimt Marmelade

Zutaten für 3 Gläser à 200 ml

500 g Äpfel

500 g brauner Zucker

1/2 TL Zitronen- oder Weinsteinsäure (oder Saft einer halben Zitrone)

1 TL Zimt

Zubereitung

- Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker und der Zitronensäure in einem großen Topf geben.
- Unter Rühren die Masse zum Kochen bringen, Äpfel weichkochen (dauert ca. 4-5 Minuten) und pürieren.
- Marmelade nochmals zum Kochen bringen und 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Gelierprobe machen. Wenn die Marmelade geliert, diese heiß in Gläser abfüllen, fest verschließen und einige Minuten auf den Deckel stellen.