



## Apfel - Trauben - Grüntee - Konfitüre

★★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 33 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 Gläser á 300ml **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

800 g Äpfel

200 g Weintrauben

2 Tasse/n Tee, grüner

6 EL Zucker oder Rohrzucker

1 Pck. Gelierfix, 3:1

### NÄHRWERT

Calories: 235 kcal

Serving Size: 1

köcheln lassen. Noch heiß in Einmachgläser füllen und auf den Deckel stellen.

Das Rezept reicht für ca. 4 Gläser.

### ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und mit den Weintrauben (möglichst kernlose, sonst vorher entkernen) in einem Mixer kurz grob pürieren. Achtung, nicht zu lange, es sollten schon noch Fruchtstücke erkenn- und später schmeckbar sein. Das entstandene "Kompott" mit Zitronensaft beträufeln.

Den grünen Tee aufkochen (2 EL grünen Tee mit ca. 400 ml 70°C heißem Wasser 2 min. ziehen lassen) und zu den Äpfeln geben. Ein Beutel Gelierfix und 1 EL Zucker mit der Masse verrühren und aufkochen lassen. Die weiteren 5 EL Zucker dazu geben und ca. 3 min.