



Apfel - Cidre - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 19 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

750 g Äpfel, geputzt gewogen

250 ml Cidre

500 g Gelierzucker 2:1

In saubere Schraubgläser abfüllen.

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse herausschneiden und das abgewogene Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Mit dem Cidre zu Mus kochen. Den Zucker hinzufügen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.