

Kochen

Apple-Maple-Konfitüre

Das Besondere an dieser Konfitüre ist der Ahornsirup in Kombination mit winterlichen Gewürzen, welche dem Ganzen ein tolles Aroma verleihen.

EIGENSCHAFTEN

 **VEGETARISCH**


ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT **10 MIN**

VORBEREITUNGSZEIT **20 MIN**



ZUTATEN

 ERGIBT 2 Gläser von ca. ¼ Liter

1 Nelke

1 Kardamomkapsel

200 g Gelierzucker 2:1

500 g Äpfel

2-3 Esslöffel Zitronensaft

150 g Ahornsirup

1 Teelöffel Zimt

ZUBEREITUNG

- 1 Die Nelke und den Kardamom mit 50 g Gelierzucker im Mörser fein zerstoßen. Mit dem restlichen Gelierzucker mischen.
- 2 Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke in kleinste Würfel schneiden oder in der Küchenmaschine hacken.
- 3 Die Äpfel mit dem Gelierzucker, dem Zitronensaft, dem Ahornsirup und dem Zimt in eine Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen, dann die Konfitüre 10 Minuten lebhaft kochen lassen. Sollten die Äpfel nach 10 Minuten noch nicht zerkoht sein, mit dem Stabmixer leicht anpürieren.
- 4 Inzwischen die Gläser gründlich reinigen und auf ein Küchentuch stellen.
- 5 Die Konfitüre kochend heiss in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschliessen.