



## Apfelmarmelade

### Zutaten:

1,5 kg Äpfel (vorbereitet gewogen)  
500 g Gelierzucker 3:1  
Wasser  
2 TL Zimt

### Zubereitung:

1. Vor der Zubereitung der Marmelade mehrere Leere Gläser sterilisieren. Dafür die Gläser für einige Minuten in einem Topf mit Wasser abkochen.
2. Für die Zubereitung der Marmelade die Äpfel schälen und entkernen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und zusammen mit einem kleinen Schuss Wasser in einen großen Topf geben. Vor allem bei saftigen Äpfeln nur sehr wenig Wasser zugeben, weil sonst die Marmelade zu flüssig wird.
3. Die Äpfel unter ständigem Rühren weich kochen bis sie zerfallen.
4. Den Topf vom Herd nehmen. Die weich gekochten Äpfel pürieren oder mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Je nach Belieben das Apfelmus sehr fein machen oder etwas stückiger lassen.
5. Den Gelierzucker unter das Apfelmus mischen und mit Zimt abschmecken.
6. Anschließend nochmals erhitzen und unter ständigem Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen. Mit der sogenannten Gelierprobe kann überprüft werden, ob die Marmelade die richtige Konsistenz hat. Dafür einen Teelöffel der Marmelade auf einem Teller erkalten lassen. Wenn sie noch zu flüssig ist, noch etwas länger kochen.
7. Nach dem Kochen die Apfelmarmelade sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, zuschrauben und auf die Gläser für 5 Minuten auf den Deckel stellen. Nach den 5 Minuten wieder umdrehen und abkühlen lassen.