

APFELMARMELADE

Wo die Liebe hinfällt, lag vorher ein Apfel

Für die Marmelade die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dann sehr fein würfeln. Den Apfelsaft zusammen mit den Apfelwürfeln, Vanillemark und Vanilleschote so lange sanft köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind. Dann den Zucker zufügen und unter Rühren 3 bis 4 Minuten kochen lassen, die Gelierprobe machen und wenn diese in Ordnung ist, sofort in saubere Marmeladengläser füllen. 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen, dann umdrehen, abkühlen lassen, fertig.

*Der Apfel begleitet die Menschen
schon seit Urzeiten und ist Symbol für
Liebe, Fruchtbarkeit und Leben*

• 2009 •

*Der Apfel gilt
als weiblich, die Birne
als männlich*

Zutaten



Für ca. 4 Gläser:
500 g Äpfel
400 ml Apfelsaft
500 g Gelierzucker 2:1
Mark von einer
Vanilleschote