

Apfel-Minz-Konfitüre

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

150
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas (à ca. 500 g)

700 g Äpfel
50 g frische Minze
350 g Zucker
2 Zitronen

Besonderes Zubehör

1 steriles Einmachglas (à 500 g)
Passiermühle
Teefilter

Passt? Passt! Wenn sich die Süße der Äpfel mit dem Aroma der Minze in einer Konfitüre vereint, dann kann das nur ein wahres Geschmackserlebnis geben! Als Brotaufstrich, mit Käse oder einfach so zum Löffeln ist dieses fruchtig- frische Duo einfach perfekt!

- 1 -

Äpfel gut waschen, schälen und Schale und Kerne beiseite legen. Äpfel in Stücke schneiden. Minze waschen und Blätter von den Stängeln zupfen. Zitronen waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

- 2 -

Alles, bis auf den Zitronensaft, in einen Topf geben, Zucker unterrühren und bei mittlerer Hitze kochen. In einen Teefilter etwas von der Apfelschale und den Kernen geben, gut verschließen und in den Topf legen. Ab und zu rühren, damit nichts auf dem Boden haften bleibt.

- 3 -

Wenn es anfängt einzudicken, den Saft der Zitrone hinzugeben und weiterrühren. Sobald es fest wird, die Konfitüre in eine Passiermühle geben.

- 4 -

Die sterilen Gläser mit der noch warmen Konfitüre befüllen, Deckel draufschauben, auf den Kopf stellen, abkühlen und fest werden lassen.