

Apfel-Ingwer-Marmelade

Zutaten

800g Äpfel

200ml Ginger Bier

Gelierzucker 1:2

Saft und Schale einer Zitrone

Kardamom, Zimt, Nelken



Zubereitung

Die Äpfel schälen und raspeln. Apfel, Ginger Bier und Gelierzucker mischen und aufkochen. Zitronensaft, -schale und Gewürze hinzugeben, dann bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen. Nach Bedarf die Zitronenschale und grobe Gewürze (sofern verwendet Kardamom-Kapseln, Nelken, Zimtstangen) entfernen und die Marmelade in Gläser füllen, die Gläser verschließen und auskühlen lassen.

Beachten Sie gegebenenfalls auch die Hinweise auf dem gewählten Gelierzucker.