



### **Apfelgelee nach Omas Art aus unreifen Äpfeln**

Gelee nach Omas Art zuzubereiten ist zeitaufwändig, liefert aber einen hellen Fruchtaufstrich mit sehr zartem, feinem Aroma. Als Gelierzucker und andere Gelierhilfen noch nicht so einfach verfügbar waren, nutzte man hierfür das Wissen, dass unreife Äpfel reichlich Pektin, einen Gelierstoff, enthalten: 2 kg saubere, unreife Äpfel, zerteilen, nur Stiele und Wurmstichiges entfernen, in ca. 500 ml Wasser weichdünsten, aber nicht zerkochen. Ein Nudelsieb mit einem grob gewebten Tuch auslegen, Masse einfüllen und Saft abtropfen lassen. (Dampfsäften liefert trüberen, schlecht gelierenden Saft). Saft und Zucker im Gewichtsverhältnis 1:1 mischen und in einem hohen Topf sprudelnd kochen lassen, dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Nach 20 Minuten kann man die erste Gelierprobe\* machen, je nach Sorte und Reifezustand kann es bis zu 45 Minuten Kochzeit dauern, bevor man das fertige Gelee in saubere, angewärmte Twist-Off-Gläser abfüllen kann\*\*.

### **Apfelgelee aus dem Saft vollreifer Äpfel\*\***

Vollaromatischen Saft mit kräftiger Farbe bekommen Sie im Herbst am einfachsten direkt von der **Saftpresse eines Gartenbauvereins. Sicherlich werden dort auf Nachfrage auch kleinere Mengen roh** abgegeben. Wenn Sie nicht gleich Zeit haben, können Sie rohen Saft problemlos eingefrieren oder Sie verwenden gleich pasteurisierten Saft. Da der Saft vollreifer Äpfel relativ süß ist, können Sie mit Zucker sparen. Verwenden Sie eine Gelierhilfe Ihrer Wahl nach Anleitung, z.B. Gelierzucker 2:1.

- **Apfel pur:** sortenrein z.B. Boskoop oder gemischt – lecker auch mit kleinen Apfelwürfeln
- **Apfel-Birne:** kräftig schmeckende Birnenstückchen kurz mit kochen, z.B. W. Christ .\*\*\*
- **Apfel-Aronia:** 10-30 % Apfelbeeren in Apfelsaft weichkochen oder gleich Aroniasaft zugeben
- **Apfel-Ananas:** 10-20% Gewichtsanteil Ananas in feine Stückchen schneiden, im Saft aufkochen (Ein fruchteigenes Enzym baut sonst Pektine ab und das Gelee bleibt flüssig), abkühlen lassen, erst dann Gelierhilfe zugeben und weiter verarbeiten.\*\*\*
- **Himmlischer Apfel:** ca. 10% Himbeeren zum Saft geben\*\*\*
- **Apfel-Erdbeere:** 150 g pürierte Erdbeeren auf 600 ml Saft\*\*\*
- **Blaubeer-Apfel oder Brombeer-Apfel:** Früchte zu Saft 1:1 mischen, eventuell pürieren\*\*\*
- **Apfel-Holunder:** 30% Apfel- mit 70% Holundersaft sind besonders gut
- **Apfel-Schwarze Johannisbeere:** z.B. mit 40% Beerenanteil
- **Apfel mit roh gerührten Preiselbeeren:** 375 g Preiselbeeren mit Gelierzucker mischen, mit Pürierstab zerkleinern, 10 Minuten mit Handrührgerät rühren, roh in fertig gekochtes Apfelgelee von 375 ml Saft mischen, sofort abfüllen\*\*\*
- **Gepfeffertes Apfel:** etwas frische Pfefferminze (oder Pfefferminzteebeutel) mitkochen\*\*\*
- **Apfel – Zitrone:** etwas Zitronenthymian oder unbehandelte Zitronenschale oder fein zerkleinerte Zitronenmelisse mitkochen\*\*\*
- **Apfelgeheimnis:** auf 750 ml Saft eine ½ Stange Zimt, je 3 Zweige Basilikum und Zitronenmelisse
- **Apfel-Lavendel:** 1 EL Lavendelblüten auf 750 ml Saft mitkochen\*\*\*
- **Rosiger Apfel:** 4 Hand voll kräftig duftende Rosenblütenblätter auf 750 ml Saft mitkochen
- **Apfel-Ingwer:** ein Stück frische Ingwerwurzel reiben oder ganz fein würfeln, mitkochen\*\*\*
- **Rentiergelee für die Weihnachtzeit:** ½ Zimtstange und 3 Nelken auf 750 ml Saft mitkochen
- **Apfel mit Schneegestöber:** 2 Dolden Hollelblüten ohne dicke grüne Stiele mitkochen, entfernen, vor dem Abfüllen frische Holunderblüten in die Gläser geben\*\*\*
- **Apfel mit Schuss:** Calvados, Rum, Obstler, Orangenlikör o.ä. unter das fertige Gelee mischen
- **Apfelgelee als Bratenbeilage:** etwas Thymian, Salbei oder Majoran mitkochen\*\*\*

\***Gelierprobe:** Einen Tropfen der Fruchtmasse auf einen Teller geben. Wenn sich beim Abkühlen schnell ein Häutchen bildet und der Tropfen fest wird, ohne dass sich außen Flüssigkeit absetzt, ist die richtige Beschaffenheit erreicht.

\*\* **Bessere Haltbarkeit:** Die Gläser immer randvoll füllen und zum Abkühlen auf den Deckel stellen.

\*\*\* **Tipp für Zugaben:** Sollen sich Kräuter u.a. gleichmäßig verteilen, die Gläser einige Male wenden, wenn die Masse zu gelieren beginnt. (Vorsicht: Zu viel Schütteln kann das Gelieren verhindern). Tipp: Mitgekochte Kräuter entfernen und ein frisches, dekoratives Zweiglein/Blatt vor dem Abfüllen ins Glas geben.