Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Apfelschalen-Gelee

Obst
Für die Verwertung der Schalen und Kerngehäuse von Äpfeln
Marmeladen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für (je nach Größe) 3 bis 4 Gläser:

- Schalen und Kerngehäuse von 1 bis 1,5 kg Äpfeln
- 1 Zimtstange
- mehrere Gewürznelken
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker (2:1)

Zubereitung:

Apfelschalen und Kerngehäuse mit 1,2 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 15 Minuten lang köcheln lassen. Ein Küchensieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen. Den Apfelsud durch das Sieb in einen zweiten Topf gießen. Die Apfelreste zusammenpressen und im Sieb gut abtropfen lassen, dafür das Ganze ein paar Stunden lang stehen lassen. Danach das Sieb mit den Apfelresten entfernen und den Apfelsud mit den Gewürzen, dem Zitronensaft und dem Gelierzucker zum Kochen bringen, dabei regelmäßig umrühren. 5 Minuten lang unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Zimtstange und Nelken entfernen. Das kochendheiße Gelee in sterilisierte Schraubgläser füllen und die Gläser sofort verschließen. Auskühlen lassen und das Apfelgelee an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Zeitaufwand: rund 40 Minuten plus Zeit für das Abtropfen