Apfelmarmelade im Schnellkochtopf

Düdüklüde Elma Marmeladı

4 mittelgroße Äpfel
2 Gläser Zucker
½ Glas Wasser
1 TL Zimt
2 Nelken

Die Äpfel auswaschen, schälen und entkernen.
Die Äpfel in 7-8 Stücke zuschneiden und in einen Schnellkochtopf geben, einen halben Glas Wasser einfüllen und den Deckel schließen. Sobald es anfängt zu kochen den Herd auf die niedrige Stufe herunterschalten und 8 Minuten weiterkochen.
Nach dieser Zeit den Deckel öffnen, die Äpfel mit der Gabel in kleine Stücke pressen, Zucker, Zimt und Nelken hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 20 Minuten).
Zum verzehr für eine kurze Zeit die Marmelade in Marmeladengläser einfüllen.

Tipp: Auf so eine Weise zubereitetes Marmelade wird für die Zubereitung in Gebäck und Plätzchen verwendet.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 475 | Rezeptname: Apfelmarmelade im Schnellkochtopf | Geschichte: 26.04.2024 - 22:24