



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Apfelmarmelade

Elma Marmeladı



1 kg harten Apfel
4 Gläser Zucker
1 TL Zitronensalz
1 Glas Wasser

- # Die Äpfel auswaschen, schälen und mit der Hobel hobeln.
- # Die gehobelten Äpfel in einen Topf geben, ein Glas Wasser einfüllen, bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde kochen.
- # Die gekochten Äpfel im Topf abkühlen lassen anschließend Zucker und Zitronensalz hinzugeben.
- # Bei mittlerer Hitze ab und an umrühren und kochen lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- # Die Marmelade im Topf abkühlen lassen und anschließend in Marmeladengläser einfüllen.

Tipp: Falls Zitronensalz nicht zur Hand, dann kurz bevor man es vom Herd nimmt den Saft einer Zitrone hinzugeben.