

Rezept

## Apfel-Ingwer-Konfitüre



© AT Verlag

### Info

🕒 35 Min.  
Gesamtzeit

📏 leicht



**Zutaten** für  **5**  Gläser

1 kg **Apfel**

150 g **Ingwer** frisch

2 **Zitronen** Saft

500 g **Gelierzucker**

100 ml **Apfelwein** Cidre

100 ml **Apfelsaft**

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln.
2. Äpfel mit Ingwer, Zitronensaft, Gelierzucker, Apfelwein und Apfelsaft zum Kochen bringen. Anschließend weitere 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei öfter umrühren.
3. Topf vom Herd ziehen. Konfitüre randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Rezept aus Hübner, Wolfgang; Wissing, Michael: Ingwer. Die edle Schärfe aus dem Land des Lächelns. Anregendes, Geschichte und Rezepte. AT Verlag, 2006, 104 Seiten, 17,90 Euro