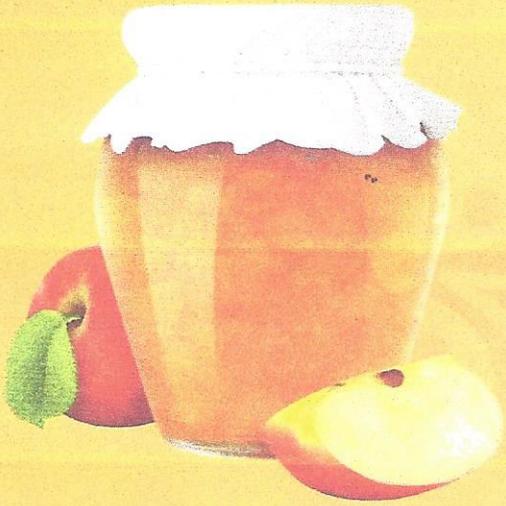


Weihnachtliche Lebkuchenkonfitüre



Was Sie benötigen:

- 800 g Äpfel ganz nach Ihrem Geschmack
- 2 EL Lebkuchengewürz
- Etwas Zitronensaft
- Ein paar Tropfen Bittermandelaroma
- 1 EL Zimt
- 400 g Gelierzucker
- Konfitüregläser

Sofort verschonken +
konsumieren. Wird
herber und schmeckt
weniger süß nach Zucker...

So wird's gemacht:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Bittermandelaroma und Zitronensaft mit dem Lebkuchengewürz vermischen. Alles bis auf den Gelierzucker in einem Topf mit Wasser auffüllen, bis die Äpfel zur Hälfte bedeckt sind. Aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel sollten leicht zerfallen.

Mit einem Stabmixer pürieren und zusammen mit dem Gelierzucker für mindestens 5 Minuten aufkochen lassen. Die Konfitüre in heiss ausgespülte Gläser füllen, verschliessen und auskühlen lassen.

