

WOLFGANGSEER WINTERMARMELADE

ZUBEREITUNG:

- Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Die gewürfelten Äpfel in einen weiten Topf geben und mit Zitronensaft und Gelierzucker aufkochen. Die Rosinen dazugeben und 5min wallend kochen lassen
- Den Topf vom Herd nehmen und langsam den Zimt einrühren
- Noch heiß in die (laut Anleitung auf Seite 6) vorbereiteten Gläser füllen und die Gläser auf den Kopf stellen.
Ca. 10 min so stehen lassen.

ZUTATEN FÜR 4 GLASERL:

1,3kg Äpfel

Saft einer Zitrone

500g Gelierzucker 2:1

100g Rosinen

1 Messerspitze Zimt

