

Apfelgelée aus Apfelsaft

Einfaches Apfelgelée aus Apfelsaft

Apfel-Gelée aus Apfelsaft ist total einfach und schnell gemacht. Besonders zur Weihnachtszeit, ist dieses vegane Apfelgelée mit Zimt, eine nette Abwechslung auf dem Frühstückstisch. Meine Mama hat früher immer frische Äpfel entsaftet und dann leckeres Apfelgelée mit Zimt daraus gekocht. Leider ist es bei uns sehr schwierig, Gelierzucker zu bekommen. Deshalb habe ich irgendwann mal angefangen, Agar-Agar zu verwenden, das bekommt man nämlich ganz normal im Supermarkt.

Weil ich keinen Entsafter besitze, verwende ich für das Apfelgelée gekauften Apfelsaft ohne Zuckerzusatz. Das funktioniert super und macht definitiv weniger Arbeit. Das heiße Gelée fülle ich in frisch ausgespülte Marmeladengläser und verschließe diese direkt. Meine Gläser ziehen von alleine ein Vakuum und somit stelle ich die Gläser nicht auf den Kopf. Im geschlossenen Zustand ist das Gelée für mindestens 6 Wochen haltbar. Vielleicht sogar ein wenig länger, bei uns ist es dann immer alle ☐

Leckerer Apfelgelée mit Agar Agar und Zimt

Den Apfelsaft zusammen mit dem Zucker, dem Zitronensaft und einer Prise Zimt in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Wenn das Ganze kocht, das Agar-Agar dazu geben und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten köcheln lassen. Anschließend das flüssige Gelée in ein gut ausgespültes, verschließbares Glas füllen, fest verschließen und vollständig abkühlen

lassen. Agar-Agar braucht relativ lange um fest zu werden. Wie fest euer Gelée geworden ist, seht ihr leider erst, wenn das Gelée fast vollständig ausgekühlt ist. Sollte es dann zu flüssig sein, könnt ihr das Ganze noch einmal aufkochen und etwas mehr Agar-Agar dazu geben.

Auf diese Art und Weise könnt ihr euch übrigens ganz viele unterschiedliche Frucht-Gelée Sorten zubereiten. Ich mache mir so zum Beispiel Orangengelée selber. Dafür verwende ich in der Regel frisch gepressten Orangensaft. Die Orangen bei uns sind wirklich lecker und eine Zitruspresse habe ich auch ☐ So kann man sich ganz fix leckeres Orangengelée machen, welches kein bisschen bitter schmeckt.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Aufstriche & Gewürzpasten zum ausprobieren & nachmachen



Spicy Egg Salad



Orange Curd



Zwiebel-Dip



Thunfisch Creme



Chocolate Chip Cookie Brotaufstrich



Ingwer-Shot-Gelée



Goldener Oreo Brotaufstrich



Avocado-Aufstrich mit Knoblauch & Ingwer



mehr Infos zum Buch