



Holunder-Apfel-Fruchtaufstrich

600 g
Holunderbeeren

400 g Äpfel

1 unbehandelte
Zitrone

1 kg Gelierzucker

1 Zimtstange

Holunderbeeren gut waschen und abtropfen lassen. Holunderbeeren leicht zerdrücken, damit etwas Saft entsteht. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Stückchen schneiden.

Holunderbeeren, Äpfel, abgeriebene Zitronenschale und den Saft der Zitrone mit dem Gelierzucker verrühren und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in heiß vorbereitete Gläser füllen und in jedes Glas ein Stückchen Zimtstange geben.

Der Holunder-Apfel-Fruchtaufstrich ist ca. 6 Monate haltbar.

Tipp: Alternativ können statt der Äpfel auch Birnen verwendet werden!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

