



Rezepte aus dem Hessenpark

Apfelrezepte

Weinäpfel

Pro Person

1 Apfel

1 Teelöffel gehackte Mandeln

1 Teelöffel Rosinen

1 Teelöffel Butter

Zucker

Zimt

schälen und das Kerngehäuse ausstechen.

vermischen und den Apfel damit füllen.

Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, mit

Weißwein begießen. Bei 180 Grad ca. 30 min. garen.

Apfel-Cidre-Gelee

2 kg Äpfel

1 Scheibe unbehandelte Zitrone

Cidre

Gelierzucker (1:1)

in Stücke schneiden und in einen Topf geben.

zugeben. Soviel

zugeben, dass die Äpfel bedeckt sind. Die Äpfel bei

geringer Hitze weichkochen. Ein Sieb mit einem

Mulltuch auslegen, die weichgekochten Äpfel

hineingeben und über Nacht abtropfen lassen. Den

Saft wiegen und mit der gleichen Menge

zu Gelee kochen. Gelierprobe machen, die Kochzeit

kann auch etwas länger sein, als auf der Packung

angegeben.