

Apfel - Zimt - Marmelade

Was gibt es Schöneres im Advent, als mit seiner Familie und Freunden Zeit zu verbringen? Ein gutes Frühstück ist da genau das Richtige. Und was braucht es zu einem guten Frühstück? Natürlich, eine gute Marmelade. Oliver, der Cousin von Pfiffikus schenkt euch heute ein super einfaches Rezept für eine echt köstliche Marmelade.

Du brauchst dazu:

- 1 ½ kg Äpfel, vorbereitet gewogen
- 500 g Gelierzucker 3:1
- etwas Wasser oder Apfelsaft
- 2 TL Zimtpulver

So wird's gemacht:

Die Äpfel (am Besten Boskop oder Elster) zunächst schälen und entkernen. Anschließend in kleine Stückchen schneiden, 1,5 kg abwiegen und in einen sehr großen und hohen Topf geben. Etwas Wasser oder Apfelsaft hinzufügen, damit die Äpfel nicht anbrennen. Zum Kochen bringen und so lange kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen (etwa 10 Minuten). Wichtig: während des ganzen Vorgangs müssen die Äpfel stets gerührt werden und vielleicht immer wieder ein kleiner Schuss Wasser dazugegeben werden, da die Gefahr des Anbrennens sehr hoch ist!

Den Topf von der Herdplatte nehmen und die weich gekochten Äpfel entweder mit einem Kartoffelstampfer oder einem Mixstab pürieren. Inwiefern kleinere Apfelstückchen verbleiben sollen, kannst du nach Belieben entscheiden.

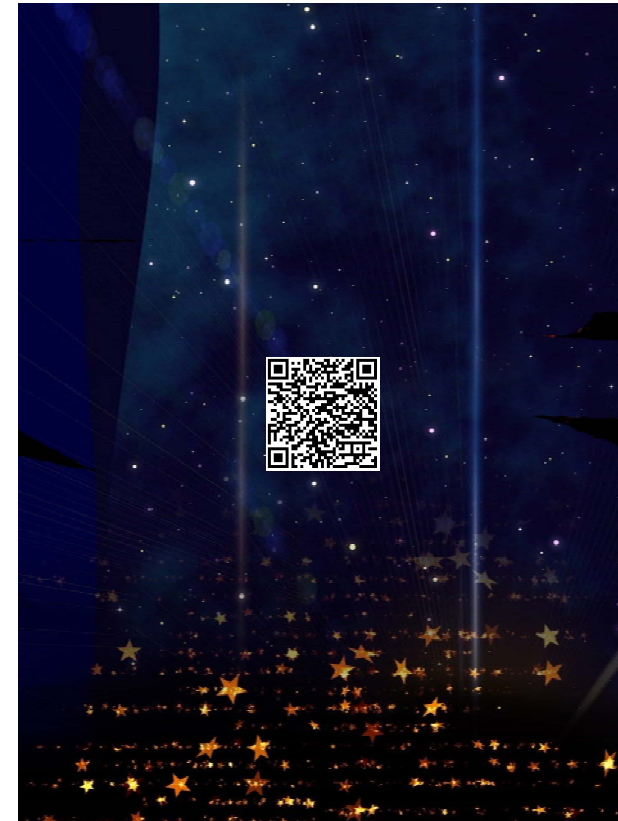
Nach dem Pürieren den Gelierzucker hinzugeben und mit einem Kochlöffel gut einrühren. Nochmal zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen.

Die Marmelade von der Herdplatte nehmen und mit Zimt abschmecken. Den Topf mit einem Deckel verschließen, damit die Marmelade nicht vor dem Abfüllen erkaltet.

Vorbereitung der Marmeladengläser: In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, dann die Herdplatte ausschalten. Zunächst die Schraubdeckel ins heiße Wasser geben und darin 1-2 Minuten sterilisieren. Danach die Deckel herausnehmen und mit den Gläsern ebenso vorgehen. Dies ist sehr wichtig, um die Keime abzutöten.

Die Gläser bis zum Rand mit der Marmelade befüllen, mit den jeweiligen Deckeln versehen und diese fest zudrehen. Die Marmeladengläser sofort für 5 Minuten auf den Deckel stellen. Danach wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Probier' es aus, es schmeckt soooo gut!



Schneide diese Karte aus und bewahre sie gut für das Spiel auf.

Warum wird die Orgel auch
als die Königin der
Instrumente bezeichnet?

- A) weil sie so teuer ist.
- B) weil ihr Äußeres und Klang so majestätisch sind.
- C) weil sie früher nur von Königinnen gespielt wurde.