



Apfel Marroni Konfi

Zutaten

400g Äpfel
2dl Apfelsaft
Einige Tropfen Zitronensaft
1 Vanillestängel
220g Marroni-Püree
400g Gelierzucker

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Vanillestängel längs aufschneiden. Marroni-Püree in Stücke schneiden.

Alle Zutaten bis und mit Vanillestängel in einer Pfanne aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Das Marroni-Püree daruntertermischen, Gelierzucker beifügen und nochmals für ca. 4 Minuten unter ständigem rühren köcheln lassen. Konfi pürrieren und nochmals kurz aufkochen.

Heisse Konfi in saubere, heiss ausgespülte Gläser einfüllen.

Rezept von: swissmilk.ch

En Guete

Lagerung: Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert ist die Konfi ca. 10-12 Monate haltbar.

Menge: Reicht für 3 Gläser à 3dl

