

Apfelstrudel Fruchtaufstrich

[Dessert](#)[Brot&Gebäck](#)[Jause](#)[Obst](#)[Süße Gerichte](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Die Hälfte der Äpfel klein schneiden oder Raspeln, den Rest in einen Topf mit Apfelsaft, Zitronensaft, Zimt und Nelkenpulver kurz aufkochen, alles fein pürieren. Jetzt Zucker und Pektin dazu geben. Pektin vorher mit dem Zucker gut vermischen. Jetzt kann der Rest der Äpfel, Rosinen und Mandeln untergerührt werden. In Gläser füllen, pasteurisieren, fertig.



ZUTATEN

1 kg Äpfel ohne Kerngehäuse

250 g Apfelsaft

30 g Zitronensaft

250g bis 350 g Zucker oder Agavendicksaft

10 g Petkin (ja nach Pektin eventuell abweichend)

2 bis 3 EL Rosinen

1 Prise Zimt und Nelkenpulver

2-3 EL geröstete Mandelblättchen