

Appelgelei

6 potjes



eenvoudig

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de gelei:

2 kg appels (zure appels)
sap van 1 citroen (voor 800 ml
vruchtensap)
500 g Dr. Oetker Gelfix
Geleisuiker (voor 800 ml
vruchtensap)

- 1 Snijd de appels ongeschild en met het klokhuis in schijfjes. Doe dit in een kookpot en voeg zoveel water toe tot de appels juist onder water zijn. Kook ze op een zacht vuurtje tot de vruchten bijna uiteenvallen. Laat de vruchten uitlekken en meet 800 ml sap af.
- 2 Meng het sap met het citroensap. Meng de geleersuiker met het sap en breng dit al roerend aan de kook. Zodra de massa goed kookt, laat nog ½ minuut borrelend doorkoken, neem van het fornuis en roer dan nog 5 minuten tot het schuim verdwenen is. Giet onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit af.