

Apfelgelee

1. Saftgewinnung

- Ä Ein hoher Anteil unreifer Äpfel, die jedoch nicht zu unreif sein sollten, so ca. 2-3 Wochen vor der Ernte (September-/Oktoberarten), die Kerne fangen gerade an sich leicht braun zu färben. In diesem Stadium ist ein Optimum an Aromen und Pektin vorhanden. Der Pektinanteil für Geliervorgang muss hoch sein, ansonsten wird man beim Kochen Pektin oder Geliierzucker zusetzen müssen. Äpfel mit roter Schale ergeben eine wunderbare rosa Färbung des Gelees.
- Ä Die Äpfel waschen – vierteln. Stiel und Schlechtes entfernen, aber nicht Kern- und Blütengehäuse. Geschnittene Äpfel mit Schale im Dampfentsafter ohne Zucker entsaften. Dauert ca. 1,5 -2 Stunden für ca. 1 - max. 1,5 Liter Saft. Die Masse nicht stampfen. Das Ganze über Nacht abtropfen lassen - jetzt sondert sich noch viel von Pektin ab. Dieser abgetropfte Saft, ca. 0,3 bis 0,5 Liter, ist wesentlich dicker als der erste Anteil. Aus einer Dampfentsafterfüllung ergeben sich in der Summe ca. 2 Liter Saft.
- Ä *Im Notfall kann man die Äpfel auch mit ganz wenig Wasser kochen und dann in einem Pressbeutel oder durch ein Leinentuch abtropfen lassen. Es wird weniger Saft, aber ein noch viel besserer Gelee (=Oma's Methode)*

2. Gelee kochen

- Ä Gläser mit Deckel oder Zellglas / Gummi vorbereiten. Gläser warm halten und vor Zugluft schützen. Heißer Gelee ist eine unangenehme Sache, wenn zum Beispiel ein Glas platzt.
- Ä Auf 1 Liter Saft kommt 1 Kg Zucker (ganz normaler), ist der Saft dicklicher wie z.B. bei Methode 2 kann auch mit 800 g Zucker gearbeitet werden. Ist der Saft etwas Säure ist es vorteilhaft. Wer mag, kann mit einer Teelöffelspitze gemahlene Zimt einen dezenten i-Punkt setzen.
- Ä maximal jeweils 1 Liter Saft ansetzen
Besser 0,5 Liter Saft mit 0,5 Kg Zucker zur Verkürzung des Kochvorganges nehmen. Der Saft wird erhitzt, dabei wird der Zucker unter Rühren gelöst. Die Dauer des Kochens ist abhängig von in der Saftmenge überschüssigen Wasseranteil, Topfgröße
- Ä Es sind Zeiten zwischen 4 und 12 Minuten üblich, bei längerer Kochzeit wird der Gelee braun und verliert an Aroma. Geleeprobe auf kaltem Teller machen. Man merkt es auch am Schaum, den man zwischendurch mit einem Schaumlöffel abnehmen sollte.
- Ä Wenn alles in Ordnung ist, vorsichtig zentimeterweise in die vorgewärmten Gläser Füllen und verschließen. Vor Zugluft beim Abkühlen schützen. Z.B. durch abdecken mit einem Küchentuch.