Apfel-Karamell-Marmelade mit Fleur de Sel

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 kg Äpfel, geschält und entkernt
Limettensaft von einer Limette
1/8 l naturtrüber Apfelsaft
200 g Rohrzucker
500 g Gelierzucker, 2:1
1 schwach gehäufter TL Fleur de Sel

Zubereitung:
Äpfel klein schneiden (Multizerkleinerer) und mit Limettensaft mischen.

Zucker und etwas vom Apfelsaft in den Kessel geben und 4 Minuten 140 Grad, Intervallstufe 1, karamellisieren lassen.

Den Rest des Saftes dazu geben und mit Flexi verrühren.

Die Äpfel aus dem Multizerkleinerer in den Topf geben und alles 10 Min bei 100 Grad köcheln lassen. Gelierzucker dazu geben und nochmal 3 Minuten köcheln lassen.

Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊