

Ingwermarmelade

Zutaten:

- 1250 ml Apfelsaft
- 120 g Bio-Ingwer
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 500 g Gelierzucker 3:1

Zubereitungszeit: 20 min +
über Nacht ziehen

Back- / Kochzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl : ca. 8 Gläser



Zubereitung:

Apfelsaft in einen großen Topf geben, Ingwer schälen
(restlichen Ingwer im Kühlschrank zugedeckt aufbewahren),
die Schalen zum Apfelsaft geben und kurz aufkochen lassen. Über Nacht
ziehen lassen. Die Schalen entfernen und den restlichen Ingwer grob
schneiden und mit etwas Saft in der Küchenmaschine mixen. Wer keinen
Mixer hat, Ingwer sehr klein schneiden und zum Apfelsaft geben, Gelierzucker
und Rosmarin zugeben eine halbe Std. stehen lassen. Dann unter Rühren
aufkochen lassen, Gelierprobe machen und in vorbereitete Gläser füllen.