

Rezept für Karamelläpfel

Zutaten:

- 2 kg Äpfel (gut geeignet ist Fallobst)
 - 250 g Zucker
 - 1 l Wasser
 - 2-3 Zimtstangen
 - 6 Nelken
 - 6 Einmachgläser oder Twist-off-Gläser (je 0,5 l)
-

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse und schadhafte Stellen entfernen. Dünne Apfelspalten zuschneiden.
2. Einmachgläser gut reinigen und die Apfelspalten dicht in die Gläser füllen; 1 cm Platz zum Rand hin lassen. Je Glas eine halbe Zimtstange und eine Nelke zwischen die Äpfel schichten.
3. Zucker in einem großen Topf erwärmen, bis er karamellisiert ist. Mit dem Wasser aufgießen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Achtung: Vorsichtig eingießen - der Karamell spritzt gerne etwas und ist sehr heiß!
4. Den Karamellsud bis kurz unter den Rand in die Gläser geben, den Deckel schließen bzw. mit Glasdeckel, Gummidichtung und Klammer verschließen.
5. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Eine Fettpfanne mit Wasser füllen und die Gläser hineinstellen. So lange einkochen, bis in den Gläsern kleine Bläschen aufsteigen. Alternativ: Einen großen Topf mit 80 °C warmem Wasser befüllen und die Gläser auf einem Küchentuch hineinstellen, sodass sie zu zwei Dritteln mit Wasser bedeckt sind. Die Gläser 30 Minuten im heißen Wasser stehen lassen.
6. Gläser im Backofen oder Topf langsam abkühlen lassen. Anschließend beschriften.

