

Unsere Rezeptidee

Fruchtige Kartoffelmarmelade

Zutaten:

400 g Kartoffeln, mehlig
kochend
400 g Äpfel, z.B. Boskoop
500 g Gelierzucker 2:1
100 ml Wasser
2 Packungen Vanillezucker
1 Zimtstange



Zubereitung:

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und beides fein raspeln. Kartoffeln, Äpfel, Gelierzucker, Vanillezucker und Zimtstange in einen Topf geben, mischen und 100 ml Wasser hinzugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen. 5 Minuten kochen lassen.

Die Zimtstange entfernen und die heiße Masse in vorbereitete Einmachgläser füllen. Danach sofort fest verschließen.

Guten Appetit!

Tipp:



Die Marmelade schmeckt im Herbst besonders gut zu selbstgebackenem Hefezopf mit Kürbis.



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**

**Heimische
Landwirtschaft**

Landwirte & Verbraucher verbinden