



Konfi Apfel - Lavendel

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 Kg Äpfel
1 Zitrone
1 EL (oder nach Belieben) Lavendelblüten
500g Gelierzucker

Und so wird's gemacht

Äpfel waschen und vom Kerngehäuse befreien (nicht schälen).

In kleine Stücke schneiden

Äpfel, den Saft der Zitrone und Gelierzucker in einen hohen Topf geben und zum Kochen bringen

Nach Belieben zwischendurch leicht pürieren.

Wenn die Masse kocht, Lavendelblüten zugeben Geliprobe machen

Sofort in die Gläser abfüllen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen



Tipp:

Der Lavendel kann in der Konfi bleiben. Wer ihn wieder rausnehmen möchte sollte die Blüten in ein Teeei geben und kurz vor dem Ende der Kochzeit wieder entfernen.

 Meine Notizen: