



Konfi Apfel - Schokolade

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 Kg Äpfel
1 EL Zitronensaft in etwas Wasser
100g Schokostreusel (zartbitter oder Vollmilch)
500g Gelierzucker

Und so wird's gemacht

Äpfel waschen und vom Kerngehäuse befreien (je nach Geschmack 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. Gelierprobe machen.

Konfi vom Herd nehmen und die Schokostreusel zügig unterrühren. Sofort in die Gläser abfüllen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.



 Meine Notizen: