

Apfel-Karamell-Konfitüre mit Fleur de Sel aus dem Thermomix



EMITHERZ

© Apfel-Karamell-Konfitüre - Rezepte mit Herz

🕒 45 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 6 Gläser

Der Herbst lässt sich auch als Konfitüre verschenken

Wir haben in unserem KARAMELL E-BOOK für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1000 g | Äpfel, geschält und entkernt |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Zitronensaft |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Rohrohrzucker |
| <input type="checkbox"/> | 180 g | naturrüber Apfelsaft |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Gelierzucker (2:1) |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Fleur de Sel, schwach gehäuft |

Zubereitung

1. Äpfel und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Umfüllen.
2. Rohrzucker und 20 g vom Apfelsaft zugeben und 12 Min./120°/Stufe 1 karamellisieren lassen.
3. Rest des Apfelsaftes zugeben und 5 Sek./Stufe 4 verrühren.
4. Äpfel und Gelierzucker zugeben und alles 14 Min./100°/ Linkslauf/Stufe 3 köcheln lassen.
5. Das Salz 10 Sek./Stufe 4 unterrühren.
6. Noch heiß in sterilisierte Gläser abfüllen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 570 kcal 0 g E - 7 g F - 82 g KH