

Ein fruchtiger Rezept-Tipp: Physalis-Apfel-Fruchtaufstrich

vegetarisch 🕒 etwa 60 Min. III einfach



Bild: Shutterstock / BVEO

Zubereitung

Physalis waschen und pürieren. Wer Fruchtstücke im Aufstrich mag, kann einen Teil der Physalis geviertelt weiterverarbeiten. Äpfel waschen, schälen und kleinschneiden.

Alles in einen Topf geben, Gelierzucker, Zitronensaft dazugeben. Aufkochen und einige Minuten unter Rühren weiter köcheln lassen.

Zitronen-Verbene waschen, trocken schütteln und kleinschneiden.

Danach die Fruchtmasse – bis auf die Physalis-Viertel – pürieren, mit der Zitronen-Verbene (und ggf. Sternanis) vermischen, Marmeladen-Gläser randvoll füllen und diese fest verschließen.

Zutaten für 2-3 Gläser:

- 250 g Physalis
- 250 g Apfel
- 200 g Gelierzucker 3:1
- 1 EL Zitronensaft
- 2-3 Zweige Zitronen-Verbene
- Wer mag: Sternanis ins Glas geben.

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin