

# KARTOFFEL-APFEL-MARMELADE

## Zutaten

200 g säuerliche Äpfel  
200 g mehligkochende  
Kartoffeln  
½ Zitrone  
½ Vanilleschote  
250 ml Apfelsaft  
250 g Gelierzucker 2:1

## Equipment

6 Schraubgläser mit Deckel  
(à 250 ml)  
1 Kochtopf (ca. 2 l)  
1 Zitronenpresse  
1 feine Reibe  
1 kleines Küchenmesser

Die Äpfel und die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben.

Die Zitrone halbieren und mit der Zitronenpresse entsaften. Die halbe Vanilleschote längs halbieren.

Alle Zutaten inklusive Apfelsaft und Gelierzucker im Topf aufkochen und ca. 5 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen.

Die Vanilleschote entnehmen und das Vanillemark rausschaben.

Danach das Vanillemark wieder zurück in den Topf geben und unterrühren.

Die Gläser mit heißem Wasser ausspülen und die fertig gekochte Marmelade heiß abfüllen.

Die Gläser mit dem Deckel verschließen und circa 20 Minuten auf dem Kopf stehen lassen, wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

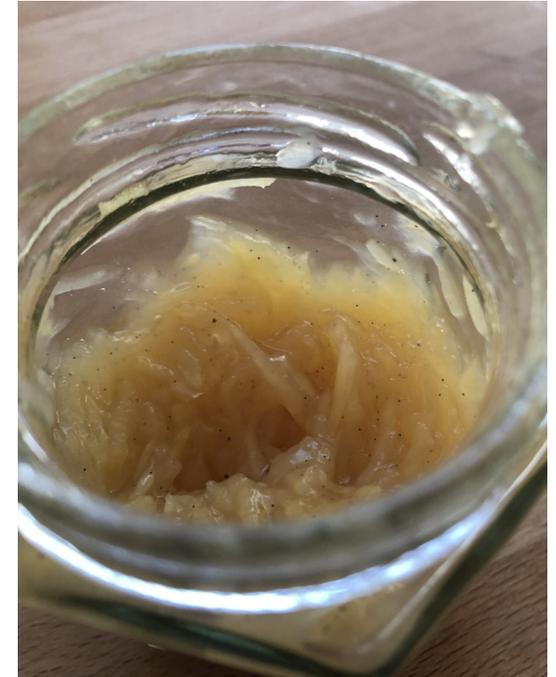


Foto: Holger Baier

## TIPP VOM KÜCHENCHEF

Dazu passt hervorragend ein kräftiges Roggenbrot.