

Apfel-Rüeblikonfi

Zutaten

600 g	Apfel
500 g	Rüebli
2 dl	Apfelsaft
1	Vanilleschote
500 g	Zucker
1 Päckli	Dr. Oetker Gelfix 2:1

Zubereitung

- Rüebli schälen, Apfel entkernen und alles klein schneiden. Mit dem Apfelsaft und der ausgekratzten Vanilleschote weichkochen.
- Vanilleschote entfernen und alles gut mixen.
- Zucker mit Gelfix mischen, zur Masse geben und nochmals aufkochen.
- Gläser heiss ausspülen und die Konfi einfüllen. Deckel sofort verschliessen. Ca. 10 min. auf den Kopf stellen.
- Auskühlen lassen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung