

Apfel-Ingwer-Konfitüre mit Rosinen

von Tante Herta, Osnabrück

1 kg Äpfel
125 g Rosinen
1 Kg Gelierzucker
1 frische Ingwerknolle (ca. 150 - 200 g)
3 Zitronen (Saft)

Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, dann in kleine Stücke schneiden. Rosinen waschen, mit Gelierzucker unter die Äpfel mischen, zugedeckt über Nacht stehen lassen. Ingwerknolle schälen, fein würfeln. Zitronensaft und Ingwer zu den Äpfeln geben, erhitzen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen.