

## Kartoffelkonfitüre mit Apfelnote

ca. 500 g mehlig-kochende Kartoffeln

ca. 400 g Äpfel

500 ml Apfelsaft

2 Päckchen Zitronensäure

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

500 g Gelierzucker 2:1

schälen, waschen, sehr fein (musig) reiben und **400 g** abwiegen.

waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls sehr fein reiben und **300 g** abwiegen.

Äpfel und Kartoffeln mit  
und

und

und

in einem Kochtopf vermischen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen. Konfitüre unter ständigem Rühren fünf Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sieben Schraubgläser (ca. 200 ml) randvoll füllen, verschließen, umdrehen und ca. fünf Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

**Tipp:** Sie können den Apfelsaft auch durch Cidre ersetzen!

