



Apfel-Estragon-Fruchtaufstrich

1kg leicht säuerliche Äpfel
500g Gelierzucker 1:2
Saft einer Zitrone
Kl. Bund Estragon

Zubereitung

Äpfel schälen und klein schneiden, mit Gelierzucker aufkochen, dabei mit Pürierstab zerkleinern, Saft der Zitrone dazugeben, 4 Minuten sprudelnd aufkochen und zum Schluss die klein gehackten Estragonblätter untermischen. Sofort in heiß ausgespülte Twist-Off Gläser abfüllen und zum Abkühlen auf den Kopf stellen.

Estragon im Fruchtaufstrich? Klingt erst mal ungewöhnlich, schmeckt aber unwiderstehlich ... das Brot darunter könnte man dabei fast vergessen!