



# Pektin – das Bindemittel aus dem Apfel



In der Küche kennt man Pektin als Bestandteil von Gelierzucker, Tortengüssen oder Puddingpulver. Es wird sehr häufig zum Gelieren von Marmelade, Konfitüre und Gelee verwendet.

Pektin kann auch pur als Pulver oder in flüssiger Form gekauft werden.

Pektin kann aber auch ebenso gut selbst hergestellt werden. Grundlage für die eigene Herstellung ist ein unreifer Apfel.



Wie die Gewinnung von Pektin genau funktioniert, erfährst du auf der folgenden Seite.

# Gewinnung von Pektin

Altersempfehlung: 11-14 Jahre

Dauer: ca. 45 min

## Geräte und Materialien:

kleiner Topf, Küchenreibe, Becher, 1 Esslöffel, Herdplatte, Plastikschaale, Geschirrtuch, unreifer Apfel, Wasser

## Durchführung



Reibe den ungeschälten Apfel durch die feine Küchenreibe in eine Plastikschaale.



Gib die Apfelmasse in den Topf und fülle so viel Wasser dazu, dass die Masse gerade bedeckt ist.



Erhitze die Apfelmasse etwa 20 min lang. Rühre regelmäßig um. Wenn die Apfelmasse zerkocht ist, nimm den Topf von der Herdplatte.



Filteriere anschließend die abgekühlte Masse durch das Geschirrtuch in den Becher.



Die Flüssigkeit kannst du direkt zur Herstellung von Gelee verwenden.

# Herstellung von Apfelgelee

Altersempfehlung: 11-14 Jahre

Dauer: ca. 35 min

## Geräte und Materialien:

kleiner Topf, Küchenreibe, Plastikschaale, Küchensieb, Rührlöffel, kleines Glas, Herdplatte, Messbecher, 1 Teelöffel, 1 Esslöffel, Apfel, Zucker, Wasser, Zitronensaft



## Durchführung:



Reibe den ungeschälten Apfel auf der groben Küchenreibe in eine Plastikschaale und füge 2 Esslöffel Wasser hinzu.



Filtriere diese Maische (die geriebene Apfelmasse) durch das Sieb in den Topf.



Erhitze 5 Esslöffel der Apfelflüssigkeit im Topf. Füge unter ständigem Rühren 2,5 Esslöffel Zucker dazu. Koche alles für ca. 1 Minute auf.



Nimm die Apfelflüssigkeit von der Herdplatte und rühre 1 Teelöffel Zitronensaft hinein.



Gieße die Masse in ein kleines Glas und lass sie erkalten.



Wie sieht die fertige Masse aus, wie riecht und wie schmeckt sie?