Apfelmarmelade

(ausprobiert von Ilona Launhardt)

2 ½ kg Klaräpfel(mit anderen geht es nicht), 1 ½ kg Zucker, Zitrone

Zucker erst flüssig werden lassen, dann zerschnittene Äpfel und Zitrone(ohne Schale u. weiße Pelle) dazu. Äpfel müssen unbedingt ganz trocken sein und kochen bis eine musartige Masse entsteht und abfüllen