


# Composta di mele cotogne e mele

circa 7 vasetti da 2 dl

 medio Fino a 20 Min.**Ingredienti:****Weck-Gläser:****Ingredienti:**

700 g di mele cotogne sbucciate, senza semi, tagliate in otto spicchi  
2 dl d'acqua  
400 g di mele sbucciate, senza semi, tagliate in otto spicchi  
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker , solo i semi  
500 g di zucchero  
1 busta di Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

**Preparare:**

In una pentola portare a ebollizione l'acqua e le mele cotogne, e cuocere a fuoco medio per ca. 10 minuti. Aggiungere le mele e cuocere ancora a fuoco medio per 15 minuti. Ridurre il tutto in purea. Misurare 1200 g di purea completando se necessario con un po' d'acqua. Aggiungere i semi di vaniglia. Mescolare con lo zucchero e il Gelfix. Portare il tutto a ebollizione e cuocere a fuoco vivo per almeno 3 minuti rimestando continuamente; schiumare se necessario. Riempire immediatamente fino all'orlo i vasetti preparati, chiuderli e capovolgerli per ca. 5 minuti.

**Consiglio**

- Per evitare che la frutta annerisca metterla a bagnare in acqua di limone. Per questo sciogliere una bustina di acido citrico in ca. 1 litro d'acqua. Servire la composta con frittelle o pancakes Dr. Oetker.