

WEIHNACHTLICHE BRATAPFEL-MARMELADE

DAS BRAUCHST DU DAFUER:

800 g	Äpfel
	Saft einer Zitrone
400 g	Gelierzucker 2:1
100g	(in Rum eingelegte) Rosinen
30g	Walnüsse oder Mandeln
0,5 TL	Zimt, Vanille



SO WIRD'S GEMACHT:

Je nach Geschmack die Rosinen am Vorabend in Rum einlegen.

1. Die Äpfel waschen, schälen, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden.
2. Apfelwürfel in eine backfeste Form geben und bei 190 Grad Ober- und Unterhitze backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind – das dauert etwa 20-25 Minuten. Aus dem Ofen nehmen und in einen hohen Rührbecher geben.
3. Währenddessen die Walnüsse oder Mandeln grob hacken.
4. Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und den gehackten Nüssen pürieren. Die Masse kann durchaus ein bisschen stückig bleiben. Danach mit Zimt und Vanille abschmecken.
5. Das Apfelpüree mit dem Gelierzucker in einen größeren Topf geben und aufkochen. Die Rosinen ebenfalls dazugeben. Die Marmelade bei großer Hitze unter ständigem Rühren etwa fünf Minuten sprudelnd kochen lassen.
6. Die Bratapfelmarmelade sofort randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen, diese gleich verschließen und für etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Wer mag kann die abgekühlten Gläser auch mit Serviettentechnik oder eigenen Etiketten verzieren.

FERTIG !

