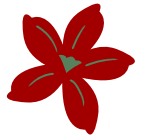
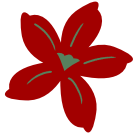




Bratapfelmarmelade

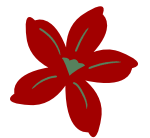
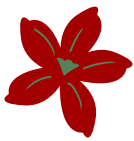
Zutaten:

- ca. 1,4 kg Äpfel
- 500g Gelierzucker 2:1
- ½ TL Zimt
- 1/2 TL Vanille Bourbon Zucker
- 3 EL Zucker
- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL Rum



Zubereitung:

- Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. 1kg abwiegen und klein würfeln (ca. 1x 1cm).
- 3 EL Zucker in einer großen Pfanne goldbraun karamellisieren. Äpfel dazugeben (der Zucker wird zu Karamellstücken) und 10- 15 Minuten bei niedriger Temperatur unter Rühren kochen, bis sich die Karamellstücken wieder aufgelöst haben.
- Den Pfanneninhalt in einen großen Topf geben und mit Gelierzucker, Zimt, Vanille Bourbon Zucker und Zitronensaft vermischen.
- Unter Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze etwa 3- 4 Minuten kochen lassen. Die Gelierprobe machen.
- Entstanden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rum einrühren.
- Die Marmelade sofort in saubere, heiß ausgewaschene Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und auf den Kopf 5 Minuten stellen.
- Haltbarkeit: ungefähr 1 Jahr. Das Rezept ergibt etwa 1 Liter Marmelade.



MV liebe 

