



Bratapfelmarmelade

Zutaten (für ca. 5 Gläser):

1 Kilo Äpfel, 2-3 EL Zucker, 250 Milliliter Apfelsaft,
1/2 TL Zimt, 1 TL Vanillezucker, Saft von 1 Zitrone, 500 Gramm Gelierzucker
optional: etwas Bittermandelöl (3 Tropfen) oder Rum, Rosinen

Beschreibung

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zeitaufwand: ca. 1 Stunde

1.



Die Äpfel schälen und entkernen.
Dann in kleine Würfel schneiden.

2.



In einem Topf 2-3 Löffel Zucker
karamelisieren, die Apfelwürfel
hineingeben und vermischen.
Mit dem Apfelsaft ablöschen.

3.



Den Zimt, Vanillezucker (es geht auch
Vanille-Extrakt) und den Zitronensaft
einrühren.

4.



Das Ganze ca. 10-15 Minuten
köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

5.



Optional kann man jetzt noch Rosinen nach Belieben hinzugeben und mitköcheln lassen.
TIPP: Wer den Geschmack mag, aber am Ende keine Rosinen in der Marmeladen haben möchte,
kann diese einfach in einem Teesieb mitköcheln lassen und vor dem Gelieren wieder entfernen.

6.



Nach dem Köcheln, den Gelierzucker
einrühren.

7.



Anschließend nochmal alles für
ca. 4 Minuten richtig aufkochen,
so dass es sprudelt.

8.



Vor dem Abfüllen den Rum/ das
Bittermandelöl dazugeben.
Anschließend die noch heiße
Marmelade in sterile Gläser abfüllen.

9.



Die Gläser fest verschließen und für
5 Minuten auf den Deckel stellen,
damit ein Vakuum entsteht. Danach
die Gläser abkühlen lassen.

10.



Prima geeignet als Geschenk für
Familie und Freunde. Einfach mit
einer Weihnachtsserviette, etwas
Bast oder Schnur und einem Tannen-
zweig verzieren - fertig!

Viel Spaß beim Nachmachen!

