



## Apfel - Marzipan - Konfitüre

★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 6-8 Gläser á 300ml **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 ½ kg Äpfel
- 2 Aprikose(n)
- 2 Zitrone(n)
- 1 ¼ kg Gelierzucker, 3:1
- 250 g Marzipanrohmasse
- 1 Prise(n) Zimt

### ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden, anschließend reiben. Die Aprikosen häuten, entkernen und klein schneiden. Die Zitronen pressen. Die Marzipanrohmasse in sehr kleine Stücke schneiden.

Äpfel, Aprikosen, Zitronensaft, Gelierzucker, Marzipan und Zimt in einen großen Topf geben. Kräftig umrühren und etwa 60 Minuten durchziehen lassen, dabei hin und wieder umrühren.

Alles aufkochen und etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei rühren.

Heiß in Gläser füllen, verschließen, auf den Kopf stellen.