



Bratapfelkonfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kg Äpfel, geschälte und gewürfelte
500 g Gelierzucker
100 ml Rum
50 g Rosinen
50 g Mandel(n), gehackte
2 Stange/n Zimt
1 Vanilleschote(n)
etwas Zitronensaft

NÄHRWERT

Calories: 2201 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die klein gewürfelten Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und dann mit dem Gelierzucker über Nacht ziehen lassen. Am besten an einem kalten Ort. Am nächsten Tag die Äpfel noch mal durchstampfen, z.B. mit einem Kartoffelstampfer.

Die Rosinen in dem Rum einweichen.

Anschließend die Äpfel mit den gehackten Mandeln, den Rosinen, Zimtstangen und der Vanilleschote in einem Topf erhitzen. Das ganze Aufkochen lassen und dann noch ca. 8 Min. weiter köcheln lassen.

Zum Schluss alles in Marmeladengläser füllen, verschließen, ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen und dann wieder umdrehen.

Die Konfitüre ist ungefähr ein halbes Jahr haltbar.