

Bratapfelgelee

Zutaten:

800 ml klarer Apfelsaft (Handelsware oder von etwa 1,5 kg Äpfeln)
100 ml Calvados
50 g Dr. Oetker Mandeln gesplittert
etwa 8 Zimtstangen
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker



1. Vorbereiten: Äpfel waschen, abtropfen lassen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und abkühlen lassen. 800 ml Apfelsaft und 100 ml Calvados abmessen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Zimtstangen auf die vorbereiteten Gläser verteilen (pro Glas nur 1 Zimtstange)

2. Zubereiten: Apfelsaft, Calvados, Mandeln, Finesse und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und vom Herd nehmen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die gesplitterten Mandeln besser verteilen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 11 g, kJ: 229, kcal: 54

*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.
1 Portion = 25 g

etwa 8 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Für eine alkoholfreie Variante verwenden Sie einfach Apfelsaft statt Calvados.
- Besonders schön sieht das Bratapfelgelee in hohen Gläsern aus.