

Bratapfel-Konfitüre

Fruchtige Bratapfelkonfitüre mit Äpfeln, weihnachtlichen Gewürzen und Mandeln - Bratapfelmarmelade selber kochen.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g Rosinen
3 EL Rum oder Apfelsaft
25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
675 g Äpfel (vorbereitet gewogen), z. B. Boskop
250 ml Apfelsaft (Handelsware)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker

Wie koche ich eine fruchtige Bratapfelmarmelade?:

1 Vorbereiten:

Rosinen in eine kleine Schale geben, mit dem Rum oder Apfelsaft übergießen und mehrere Std. (am besten über Nacht) zugedeckt durchziehen lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Äpfel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und 675 g abwiegen.

2 Bratapfel-Konfitüre zubereiten:

Äpfel, eingeweichte Rosinen, Mandeln, Apfelsaft, Finesse, Zimt und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

