Bratapfelmarmelade

ETWA 82 PORTIONEN · GELINGT LEICHT · 40 MIN

Fruchtige Bratapfel Marmelade mit Äpfeln, weihnachtlichen Gewürzen und Mandeln - Bratapfelkonfitüre selber ko

Zutaten

FÜR ETWA 8 GLÄSER JE 200 ML

ZUTATEN FÜR BRATAPFELMARMELADE

- 50 g Rosinen
- 3 EL Rum oder Apfelsaft
- 25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
- 675 g Äpfel (vorbereitet gewogen) z. B. Boskop

Zubereitung:

ZUBEREITUNG: 40 MIN

Wie koche ich eine fruchtige Bratapfelmarmelade

1 Früchte vorbereiten

250 ml	Apfelsaft (Handelsware)
1 Pck.	Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 gestr. TL	gemahlener Zimt
1 Pck.	Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl.	Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g	Zucker

Produkte ansehen

Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

Dr. Oetker Zitronensäure

Rosinen in eine kleine Schale geben, mit dem Rum ode Apfelsaft übergießen und mehrere Std. (am besten üb Nacht) zugedeckt durchziehen lassen. Mandeln in eine beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf eine Teller erkalten lassen. Äpfel schälen, in sehr kleine Wü schneiden und 675 g abwiegen. Gläser und Schraubde (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen

Äpfel, eingeweichte Rosinen, Mandeln, Apfelsaft, Fines Zimt und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. 1 Btl Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Bratapfelmarmelade verrühren und **unter Rühren** zu Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Mi sprudelnd kochen.**
Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkoc

3 Marmelade in Gläser füllen

Bratapfelmarmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, so umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen las

Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

Hinweis

HINWEIS

- 1 Portion = 25 g