



Bratapfel- marmelade

Von M. Heilmaier

Bratapfelmarmelade

Zutaten:

- 1 kg Äpfel z.B.: Elstar
- Saft von einer Zitrone
- 250 ml Rotwein – trocken, aus der Pfalz –
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 2 EL Zimt
- 50 g Rosinen (nach Wahl)
- 30 g Mandelsplitter

Zubereitung:

Äpfel waschen, in kleine Stücke schneiden und in einen großen Topf geben. Rotwein dazugeben und 15 - 20 Minuten köcheln lassen bis die Äpfel langsam weich werden und zerfallen. Immer wieder umrühren.

Währenddessen die Gläser vorbereiten.

Die Früchte mit Hilfe des Pürierstabs je nach gewünschter Konsistenz pürieren.

Gelierzucker mit Zitronensaft und Zimt mischen. Gemeinsam mit den Rosinen und Mandelsplittern dazu geben und 3 - 4 Minuten sprudelnd aufkochen.

In die Gläser abfüllen.