

## Bratapfelmarmelade

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Gläser

#### Für die Marmelade

1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)  
75 g Rosinen  
75 g Mandelstifte  
100 ml Apfelsaft  
2 Esslöffel Zitronensaft  
2 Tropfen Bittermandelaroma  
1/2 Teelöffel Zimt  
1 Vanilleschote  
500 g Gelierzucker (2:1)

#### Zum Servieren

Weißbrot oder Brioche  
etwas Butter  
1 Handvoll gehackte Mandeln

#### Besonderes Zubehör

4 Einmachgläser

Klecks davon wird jedes Winterfrühstück zum Genuss. Perfekt zum Verschenken oder Selberraschen.

- 1 -

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote auskratzen. Schote und Mark mit Äpfeln, Rosinen, Apfelsaft und Zimt in einem Topf erhitzen. Bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten langsam einkochen lassen.

- 2 -

Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun anrösten.

- 3 -

Vanilleschote entfernen. Mandelstifte, Zitronensaft und Bittermandelaroma unterrühren. Gelierzucker zugeben und 4-5 Minuten unter stetigem Rühren aufkochen.

- 4 -

Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen, heiße Marmelade einfüllen, mit einem Deckel luftdicht verschließen und vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Marmelade zu Weißbrot mit Butter servieren und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Wo steht geschrieben, dass man Bratäpfel immer löffeln muss? Wie wäre es zur Abwechslung also mal mit Bratapfel zum Streichen? Eine Scheibe Hefezopf oder Brioche, etwas Butter und eine fruchtig-weihnachtliche Marmelade, die ihresgleichen sucht. Schon mit einem