



BRATAPFELMARMELADE

MIT ZIMT UND ROSINEN

DIE ZUTATEN:

1 kg Geschälte Äpfel
50 g Rosinen
Apfelsaft
50 g Gehackte Mandeln
1 Vanilleschote
Saft 1 Zitrone
3 gestrichene TL Zimt
3 EL Amaretto
1 Sternanis
500 g Gelierzucker 2:1

DIE ZUBEREITUNG:

1. Gib die Rosinen gemeinsam mit dem Apfelsaft in eine kleine Schüssel und lasse sie dort für mindestens 30 Minuten einweichen.
2. Löse die Vanille aus der Vanilleschote und lege Beides zur Seite. Fürs Herauslösen schneidest du die Vanilleschote der Länge nach mit einem kleinen Messer auseinander und kratzt mit der Messerrückseite die frische Vanille aus dem Inneren.
3. Schneide die geschälten Äpfel in ca. 1 cm große Stücke und lasse sie gemeinsam mit der Vanille inkl. Schote, Sternanis, Zimt, Amaretto und Zitronensaft in einem großen Topf für ca. 15 Minuten einkochen.
4. Röste in der Zeit die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett an.
5. Füge den Äpfeln den Gelierzucker hinzu, rühre alles gut um und lasse die Äpfel erneut für 4 Minuten köcheln.
6. Gib die gerösteten Mandeln und die Rosinen nun mit in den Topf, rühre sie gut durch und fülle die Marmelade in Anschluss in vorbereitete Marmeladengläser. Die Vanilleschote sowie der Sternanis werden hierbei im Topf belassen. Stelle die befüllten Gläser zum Verdichten für 10 Minuten auf dem Kopf. Drehe die Gläser im Anschluss wieder um und lasse sie abkühlen.
7. Nun kannst du sie nach Lust und Laune verzieren, vernaschen oder fröhlich verschenken.