

Bratapfelmarmelade

Heute hab ich eine weihnachtliche Bratapfelmarmelade für euch. Sie eignet sich auch sehr gut als Geschenk für das Weihnachtsfest.

Kocht ihr gerne ein, hab ich hier noch weitere süße Marmeladenrezepte für euch: Marmeladen.



Zutaten für ca. 5 Gläser

Bratapfelmarmelade

- 1kg geschälte und entkernte Äpfel (das sind rund 1,6kg Äpfel)
- 500g Gelierzucker 2:1
- 150g Rosinen
- Rum
- 1/3 TL Nelkenpulver
- 1/3 TL Korianderpulver
- 2 Zimtstangen

1. Rosinen ein paar Stunden in Rum einweichen. Geschälte und entkernte Äpfel in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Gelierzucker und den Rosinen in einem Topf zum Kochen bringen. Nelken, Koriander und Zimtstangen hinzufügen und für 10 Minuten köcheln.
2. Es wird sich ein Schaum an der Oberfläche bilden. Den könnt ihr am Ende der Kochzeit mit einem Schöpfer abnehmen und für's Frühstück am nächsten Tag aufheben.
3. Nach 10 Minuten die Zimtstangen entfernen und die Bratapfelmarmelade mit dem Pürierstab pürieren. Im Anschluss daran direkt- die Marmelade soll noch heiß sein- in die vorbereiteten Gläser füllen. Diese solltet ihr vor dem Befüllen mit heißem Wasser auskochen. Dadurch werden die Gläser sterilisiert und die Marmelade wird nicht mit Bakterien kontaminiert und hält besonders lange. Deckel drauf und das Glas für 30 Minuten auf den Kopf stellen!