

Bratapfel- marmelade mit Zimt und Nüssen

ZUTATEN FÜR

14-15 GLÄSER À 200 ML

3 1/2 kg säuerliche Äpfel (ca. 20 Stück)

1,2 kg Gelierzucker 3 : 1

Walnüsse nach Geschmack

Saft einer halben Zitrone

250 g Feinkristallzucker zum Wälzen

ca. 60 ml Öl zum Bepinseln

eventuell 1 kleines Stück Zimtrinde

1/2 TL Zimtpulver

etwas Alkohol (80 %)

ZUBEREITUNG

- Äpfel rundum mit Öl bepinseln und in Feinkristallzucker wälzen oder gut damit bestreuen (1).
- Im vorgeheizten Rohr bei 250 °C ca. 45 Minuten (eventuell Zimtrindstücke beigegeben) weich braten (2).
- Die Äpfel passieren (3/4) (ergibt ca. 2,4 kg Mus), mit Gelierzucker sowie Zitronensaft bis zur Gelierprobe (s. S. 23) kochen lassen (5).
- Walnüsse im Rohr etwas bräunen, reiben und je nach Geschmack zur Marmelade geben (6).
- Mit etwas Zimt abschmecken. Sofort in Gläser füllen, mit einer Pipette Alkohol darüberträufeln, anzünden und sofort verschließen (8-12).

Tipps

- Sollten die Äpfel nicht so saftig sein, können Sie nach dem Passieren bzw. schon während des Kochens zusätzlich etwas Apfelsaft einrühren.
- Diese Marmelade eignet sich bestens als Fülle für Palatschinken, Torten bzw. Rouladen.



1 2
3 4



5 6
7 8



9 10
11 12

