

SV Online-Magazin: Raffinierte Mitbringsel

Bratapfelmarmelade mit Rum



Zutaten für 5 Twist-Off-Gläser à 250:

1.500 g säuerliche Äpfel
1 Zitrone
50 g Mandeln gehackt
300 ml Apfelsaft
1 Pck Vanillinzucker oder 1 Vanilleschote
Optional: 1 St Sternanis, 1 Nelke, etwas Zitronenabrieb
1 Msp Zimt
500 g Gelierzucker 2:1
100 g Rosinen
etwas Rum

Zubereitung:

1. Die Rosinen über Nacht im Rum einweichen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. In einen hitzebeständigen Topf oder eine Auflaufform geben. Eine halbe Zitrone auspressen. Zitronensaft, Mandeln, Sternanis, Nelke (zum Schluss wieder entfernen) zu den Äpfeln geben. Im Backofen bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen.
3. Inzwischen die Gläser heiß ausspülen und die Deckel auskochen.
4. Die andere Zitronenhälfte auspressen. Die gegarte Apfelmasse mit Zitronensaft, Apfelsaft, Vanillinzucker, Zimt, Zitronenabrieb und Gelierzucker in einen großen, hohen Kochtopf geben. Die Rosinen aus dem Rum nehmen, abtropfen lassen und zu den anderen Zutaten geben. Alles mindestens 5 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen. Falls die Äpfel nicht zerfallen, die Marmelade kurz pürieren. Heiß randvoll in die vorbereiteten Twist-off-Gläser füllen. Wichtig: Der Rand der Gläser muss sauber sein. Die Gläser mit den Schraubdeckeln verschließen und kopfüber auf einem Küchentuch abkühlen lassen.

Varianten: Das Rezept funktioniert auch ohne Rosinen und / oder Rum. Wer mag kann mit Marzipanstückchen variieren. Wer es nicht so süß mag, verwendet 3:1 Zucker.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1799991290865180/Bratapfel-Marmelade.html>