

Bratapfel-Marmelade

Diese Zutaten werden benötigt:

- 1 kg Äpfel
- 150 g Rosinen
- 150 g Marzipanrohmasse
- abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio-Zitronen
- 2 TL Zimt und wahlweise eine Prise gemahlene Nelken, alternativ funktioniert auch eine Lebkuchen-Gewürzmischung
- optional 8-10 EL Zucker oder die entsprechende Menge eines alternativen Süßungsmittels aus Früchten (z.B. Datteln oder Agavendicksaft), falls die Äpfel zu sauer sind

So wird die Bratapfelmarmelade zubereitet:

1. Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien, in Würfel oder Scheiben schneiden und auf einem Backblech bei etwa 200 °C oder mit der Grillfunktion kurz anbräunen. Nicht zu lange im Ofen lassen, damit die Apfelstücke nicht zu Mus zerfallen!
2. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden, zusammen mit den Äpfeln und allen anderen Zutaten in einen großen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
3. Wer eine gleichmäßigere Konsistenz bevorzugt, kann die Masse mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern oder mit dem Mixstab pürieren.
4. Die Marmelade kochend heiß in desinfizierte Schraubgläser füllen und zuschrauben.

Tipp: Variiere deine Bratapfelmarmelade ganz nach Geschmack (oder nach deinen Erinnerungen), indem du Mandelstifte oder gehackte Haselnüsse ergänzt oder weitere Gewürze wie etwa Vanille, Rum-Aroma oder Amaretto hinzufügst.