



Bratappel-Fruchtaufstrich

Zutaten

- ◆ Ca. 1,4 kg Äpfel
- ◆ 500 g Gelierzucker 2:1 (Wiener Zucker BIO)
- ◆ ½ TL Zimt
- ◆ ½ TL Vanille Bourbon Zucker
- ◆ 3 EL Feinkristallzucker
- ◆ Saft von ½ Zitrone
- ◆ 1 EL Rum

Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. 1kg abwiegen und klein würfeln (ca. 1x 1cm).

3 EL Zucker in einer großen Pfanne goldbraun karamellisieren. Äpfel dazugeben (der Zucker wird zu Karamellstücken) und 10- 15 Minuten bei niedriger Temperatur unter Rühren kochen, bis sich die Karamellstückchen wieder aufgelöst haben.

Den Pfanneninhalt mit Gelierzucker, Zimt, Vanille Bourbon Zucker und Zitronensaft vermischen.

Unter Rühren zum Kochen bringen. Die Marmelade bei mittlerer Hitze etwa 3- 4 Minuten kochen lassen. Die Gelierprobe machen.

Eventuell entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rum einrühren.

Die Marmelade sofort in saubere, heiß ausgewaschene Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen.

Das Rezept ergibt etwa 1 Liter Marmelade.

Haltbarkeit: ungefähr 6 Monate

Vielen Dank an die Tiroler Bäuerinnen und die Bezirkslandwirtschaftskammer Reutte für das tolle Rezept!