

Bratapfelmarmelade

Zutaten für 7 Gläser

- 1 kg Äpfel (geschält und gewürfelt)
- 100 g gehobelte Mandeln
- 200 g Rosinen
- 1 TL Butter
- 2 TL Zimt
- 1 EL Zucker
- 500 ml Wasser
- 500 g Gelierzucker 3:1



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 19 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 34 Minuten

So machst du die Bratapfelmarmelade selber

1. Spüle 7 Schraubgläser á 230 ml mit heißem Wasser aus und stelle sie für die Marmelade bereit.
2. Erhitze den Zucker mit der Butter in einer Pfanne und röste die Mandeln darin leicht braun an. Nimm die Pfanne vom Herd und lasse die Mandeln abkühlen.
3. In einer weiteren Pfanne brätst du die Äpfel zusammen mit dem Zimt für etwa 15 Minuten an.
4. Lösche die Äpfel mit dem Wasser ab. Stelle die Pfanne beiseite und lass die Apfelmasse gut abkühlen.
5. Wenn die Masse gut abgekühlt ist, rührst du den Gelierzucker unter. Füge die Rosinen und die gerösteten Mandeln hinzu.
6. Jetzt kochst du die Bratapfelmarmelade unter ständigem Rühren. Die Masse sollte dabei sprudelnd für 4 Minuten kochen.
7. Fülle die noch heiße Bratapfelmarmelade in die vorbereiteten Schraubgläser. Schraube sie danach fest zu und lasse sie für 6 Stunden abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

