REZEPT FÜR BRATAPFEL-KONFITÜRE

BRATAPFEL-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à ca. 250 ml | 45 Min. | plus Zeit zum Durchziehen und Abkühlen

Zutaten

- ca. 1,8 kg säuerliche Äpfel
- 1 Zimtstange
- 75 g Rosinen
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- 40 g Mandelstifte
- 40 g SweetFamily Feiner Zucker
- Saft von 1 Zitrone

11070

ZUBEREITUNG

217 Kcal	1 Gramm	47 Gramm	2 Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, klein würfeln und 1350 g abwiegen. Äpfel mit Zimtstange, Rosinen und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Zugedeckt ca. 3 Stunden Saft ziehen lassen.

2. Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hell anrösten, dann auf einen Teller geben. Feinen Zucker mit 2 EL Wasser in die Pfanne geben und hell karamellisieren lassen. Mandelstifte darin wenden, auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen, dann grob hacken.

3. Zitronensaft zur Apfelmischung geben und alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen und Zimtstange entfernen.

4. Mandelkrokant unterrühren und heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.