Bratapfel Marmelade

Zubereitung

Die Äpfel werden vor der Weiterverarbeitung gebacken, um das Röstaroma von Bratäpfeln zu erhalten dazu: Äpfel schälen, würfeln und auf einem Backblech im Rohr bei 190°C 20 Min. backen.

Die Marzipanrohmasse in Stücke schneiden und mit der Hälfte der Äpfel, der Hälfte der Rosinen und den anderen Zutaten pürieren. In einem Topf die Masse kurz aufkochen lassen und die restlichen Apfelstücke und Rosinen dazu geben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Die Marmelade wird sofort in ausgespülte Schraubgläser gefüllt und verschlossen.

hlphoto | iStock

Zutaten

- 1 kg Äpfel
- 150 g Rosinen
- 150 g Marzipanrohmasse
- 2 TL Zimt
- 3 – 4 Gewürznelken
- Schale und Saft von 2 Bio-Zitronen
- Optional 8 – 10 EL alternatives Süßungsmittel aus Früchten (Agavendicksaft)