

Rezept für selbst gemachte Bratapfelmarmelade

Zutaten

für fünf Gläser

- 1 kg Äpfel
- 500 g Gelierzucker (2 : 1)
- 250 ml Apfelsaft
- Saft von 1 Zitrone
- 4 EL Zucker
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Rum
- nach Belieben Rosinen, Nelken, Mandelsplitter
- sterilisierte Gläser



Zubereitung

1. Die Äpfel entkernen, schälen und würfeln. **Achtung:** Verwenden Sie bitte nur unversehrte Äpfel. Andernfalls können Fäulnisbakterien in die Marmelade gelangen.
2. Die vier Esslöffel Zucker im Topf karamellisieren lassen, Apfelstücke dazugeben und mit dem Apfelsaft ablöschen. Lebkuchengewürz, Zimt, Vanillezucker und Zitronensaft hinzufügen und zehn Minuten köcheln lassen.
3. Gelierzucker dazugeben und alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Die Masse sollte kräftig sprudeln. Für vier Minuten bei hoher Temperatur kochen lassen, dabeiiterrühren.
4. Den Rum hinzufügen und die Marmelade nach Belieben mit weiteren Zutaten verfeinern. Anstelle des Rums können Sie auch einige Tropfen Bittermandel-Aroma verwenden.
5. Die sterilisierten Glasbehälter bis zum Rand mit der noch heißen Marmelade befüllen. Die Glasränder von Resten befreien und die Gläser mit den entsprechenden Deckeln kräftig zuschrauben.
6. Die Masse abkühlen lassen. Achten Sie darauf, dass die Deckel sich nach innen wölben. Daran erkennen Sie, dass sich ein Vakuum gebildet hat.