


Bratapfel-Konfitüre

etwa 8 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Konfitüre:

50 g Rosinen
3 EL Rum oder Apfelsaft
25 g Mandelblättchen
675 g Äpfel z. B. Boskop
2 ½ dl Apfelsaft (250 ml)
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 TL Zimt, gemahlen
1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker

1 Vorbereiten:

Rosinen in eine kleine Schale geben, mit dem Rum oder Apfelsaft übergießen und mehrere Stunden (am besten über Nacht) zugedeckt durchziehen lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Äpfel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und 675 g abwägen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen.

2 Konfitüre:

Äpfel, eingeweichte Rosinen, Mandeln, Apfelsaft, Finesse, Zimt und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Ein Beutel Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.