



Bratapfel Marmelade

Zutaten:

- 750 g Äpfel
- 1 EL Vollrohrzucker
- 250 ml naturtrüber Apfelsaft
- 1 Stück Ingwer (optional)
- 3 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 0,5 TL gemahlene Vanille
- 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker
- 2 Tropfen Bittermandelaroma (optional)

Zubereitung:

Schäle und entkerne die Äpfel und schneide sie anschließend in Würfel.
Gib den Vollrohrzucker oder den Honig in einen Topf und lasse ihn bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Füge dann den Apfelsaft und die Apfel-Stücke hinzu.
Schneide die Zitrone in zwei Hälften und entsafte sie.
Reibe das Ingwerstück fein und gib es zusammen mit Zimt, Sternanis, Vanille und dem Saft der Zitrone zur Apfel-Mischung.
Lasse die Masse zehn bis 15 Minuten lang köcheln, bis die Apfel-Stücke weich sind.
Gib den Gelierzucker hinzu und lass die Marmelade für weitere zwei bis drei Minuten kochen.
Nimm den Topf vom Herd und füge nach Belieben etwas Bittermandelöl hinzu.
Entferne die Zimtstangen und den Sternanis. Fülle dann die noch heiße Marmelade in sterilisierte Gläser und stell diese auf den Kopf, sodass ein Vakuum entsteht. Und jetzt nur noch verschenken und genießen...!

