



Bratapfelmarmelade (Für 5 Gläser)

Zutaten

750 g Äpfel	3 Zimtstangen
1 Zitrone	2 Sternanis
1 Vanilleschote	1 Pck. (à 500 g) Gelierzucker im Verhältnis 2:1
75 g gehackte Mandeln	2-3 Tropfen Bittermandelöl
2 EL Zucker	
250 ml Apfelsaft	

Zubereitung

Zu Beginn die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Halbieren Sie nun eine Zitrone und pressen Sie den Saft aus. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Das Mark herauskratzen. Anschließend rösten Sie die Mandeln in einer heißen Pfanne - ohne Fett - goldbraun. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Äpfel, Zitronensaft, Zimtstangen, Sternanis und Vanillemark sowie die Vanilleschote hinzufügen. 10 - 15 Minuten köcheln. Fügen Sie den Gelierzucker zu und lassen Sie das Ganze 2 - 3 Minuten sprudelnd kochen. Danach Mandeln und Bittermandelöl unterrühren. Zimtstangen, Sternanis und Vanilleschote entfernen. Konfitüre in saubere Marmeladengläser füllen und verschließen. Lassen Sie die Gläser ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen, danach die Gläser umdrehen und auskühlen lassen.