

# Bratapfelmarmelade

>50 g Äpfel

50 g Rosinen

4 Esslöffel Amaretto

50 g gehackte Mandeln -

fettfrei in der Pfanne geröstet

500 g Gelierzucker

den Saft einer halben Zitrone

Zimtstangen

Apfelsaft ohne Zuckerzusatz



Die Rosinen über Nacht im Amaretto einweichen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, klein würfeln und mit Zitrone beträufeln und mit Rosinen und gerösteten Mandeln auf eine Waage geben und soviel Apfelsaft dazugeben, dass wieder >50 g erreicht werden. Dann alles zusammen mit dem Gelierzucker und den Zimt in einen großen Topf geben und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, mit den Zimtstangen in Gläser füllen und verschließen, 5 Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und erkalten lassen.

titatori

[www.titatori.de](http://www.titatori.de)