

bratapfelmarmelade

750 g Äpfel (geschält und in kleine Stückchen geschnippelt)

50 g gehackte Mandeln (fettfrei in der Pfanne geröstet)

500 g Gelierzucker, (2:1)

den Saft einer halben Zitrone

4 Zimtstangen (halbiert)

250 ml Apfelsaft ohne Zuckerzusatz

1/2 Teelöffel frisch geriebener Ingwer



Die geschälten Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln und zusammen mit dem Gelierzucker, dem Apfelsaft, dem Ingwer und den Zimtstangen in einen großen Topf geben und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Mit den Zimtstangen in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen, fünf Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und erkalten lassen.

Schmeckt nicht nur köstlich auf Brot, sondern macht sich auch prima zu Kuchen, Eis und Co.



TITATONI



gesagt, getan