

Bratapfel-Konfitüre

von Conny Salomon

50 g Rosinen, 3 El Rum oder Apfelsaft, 25 g gehobelte Mandeln, 925 g Äpfel (vorbereitet gewogen), 1 P. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, 1 gestr. TL gemahlener Zimt, 1 P. Dr. Oetker Zitronensäure, 500 g Zucker, 1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra

Vorbereiten:

Rosinen in eine kleine Schale geben, mit dem Rum oder Apfelsaft übergießen und mehrere Stunden (am besten über Nacht) zugedeckt durchziehen lassen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in sehr kleine Würfel schneiden und 925 g abwiegen.

Zubereitung:

Äpfel, eingeweichte Rosinen, Mandeln, Finesse, Zimt und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. Die Äpfel etwa 5 Minuten ohne Zucker dünsten, damit sich etwas Flüssigkeit bildet. Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Evtl. abschäumen und in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

