

Bratapfel Marmelade

Zutaten	Zubereitung
	4-5 Gläser á 250 ml mit Deckel 10 Minuten in kochendem Wasser oder im Backofen (ohne Deckel) bei 130 °C sterilisieren. Deckel sollten in Wasser ausgekocht werden.
6 große Bio-Äpfel ½ Bio-Zitrone 1 Vanilleschote 1 P. Vanillezucker 1 Bio-Zimtstange 2 Bio-Sternanis 250 ml Bio-Apfelsaft	Äpfel schälen. Die Zitrone waschen, Schale abreiben halbieren und auspressen. Alle Zutaten in einen Topf geben und zusammen ca. 15 Minuten weich garen.
70 g Mandelstifte	Mandelstifte ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Vanille, Zimtstange und Sternanis aus dem Kompott entfernen.
500 g Gelierzucker 2:1 60 g Rosinen	Gelierzucker, Rosinen und Mandelstifte unter das kochende Kompott rühren. Vorsicht, sehr heiß, kann spritzen! Das Ganze 4 Minuten köcheln lassen, dabei ständig umrühren. Danach in die sterilisierten Gläser verteilen, Gewinde säubern und Gläser fest verschließen.

Tipps/Variationen:

- Marmelade ist bis zu 6 Monaten haltbar.