

Eure Lieblingsapfelrezepte

Beitrag von „erdbeerchen“ vom 12. September 2009 14:54

Einfach traumhaft ist dieses Rezept:

Bratapfel-Konfitüre

1 kg aromatische Äpfel
Saft einer Zitrone
30g Zucker
½ TL Zimt
1 Msp. Kardamon
¼ l trockener Weißwein
30g gehackte Mandeln
30g Rosinen
500g Gelierzucker 2:1
2 cl Rum

1. Die Äpfel schneiden, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Äpfel dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Zimt und Kardamon würzen, mit Weißwein begießen und 4-5 Minuten bei schwacher Hitze garen.
3. Mandeln, Rosinen und Gelierzucker untermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, den Rum unterrühren und sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen und auf die Deckel gestellt abkühlen lassen.

Schmeckt total lecker (vor allem im Winter) und kann auch prima verschenkt werden!