

Daniela haselmayr

User

Bratapfelmarmelade

Dessert

Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Walnüsse mit etwas Zucker karamellisieren, abkühlen lassen. Äpfel, Zitronensaft, Gewürze und Gelierzucker mischen und aufkochen. 3-5 min sprudelnd kochen lassen, karamellierte Walnüsse dazu geben. In heiß ausgespülte Gläser füllen, fest verschließen und 5 min. auf den Kopf stellen.



Zutaten

1 kg Äpfel

50 g gehackte Walnüsse oder Mandeln

0.5 Stk. Zitrone, Saft davon

1 TL Zimt gemahlen

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Muskatnuss gerieben

500 g Gelierzucker, Zucker
2:1