Nah&Frisch



Eva Hohenbichler User

Bratapfelmarmelade mit Zimt und Nüssen

Dessert Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Für die **Bratapfelmarmelade mit Zimt und Nüssen** Äpfel rundum mit Öl bepinseln und in Feinkristallzucker wälzen oder gut damit bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 250 °C ca. 45 Minuten weich braten (eventuell Zimtrindenstücke beigeben).

Die Äpfel passieren, mit Gelierzucker sowie Zitronensaft bis zur Gelierprobe kochen lassen.
Walnüsse im Rohr etwas bräunen, reiben und je nach Geschmack zur Marmelade geben und mit etwas Zimt abschmecken.

Die Bratapfelmarmelade mit Zimt und Nüssen sofort in Gläser füllen, mit einer Pipette Alkohol darüberträufeln, anzünden und sofort verschließen.

Tipp

Sollten die Äpfel nicht so saftig sein, können Sie nach dem Passieren bzw. schon während des Kochens zusätzlich Apfelsaft einrühren.

Besonderheit im Advent:

Die **Bratapfelmarmelade mit Zimt und Nüssen** eignet sich bestens als Fülle für Palatschinken, Torten und Rouladen.

Zutaten

- 3.5 kg säuerliche Äpfel
- 1.2 kg Gelierzucker (3:1)
- 7 EL Walnüsse (nach Geschmack)
- 1 Stk. Zitrone (Saft der Zitrone)
- 250 g Feinkristallzucker (zum Wälzen)
- 40 ml Öl zum Bepinseln
- 1 Stange Zimtrinde
- 0.5 gestr. TL Zimtpulver