Nah&Frisch



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, karamellisierte Walnüsse dazu geben. In heiß ausgespülte Gläser füllen, fest verschießen 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