

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