



Bratapfelmarmelade mit Rosinen und Zimt

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 50 g Rosinen
- 3 EL Rum
- 30 g Mandel(n), gehobelt
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Gelierzucker, 2:1
- ½ TL Zimt
- 1 Vanilleschote(n), das Mark
- 1 kg Äpfel, saure

ZUBEREITUNG

Rosinen über Nacht in Rum einweichen.

Geschälte Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Mandeln in der Pfanne anrösten. Alle Zutaten, bis auf den Gelierzucker, zusammen 5 Minuten dünsten. Gelierzucker danach hinzugeben und nochmals 4 Minuten sprudelnd kochen. Danach in Gläser füllen.