

## Bratapfelmarmelade



(für etwa 6 kleine Gläser Marmelade)

Menge	Zutaten	Zubereitung
850 g	Äpfel (Gewicht nach dem Schälen und Ausschneiden)	Gut waschen, putzen, schälen, zerkleinern
1	Zitrone, ungespritzt	Saft pressen und etwas Schale fein abreiben, zugeben
500 g	Gelierzucker 1:2	dazugeben, gut verrühren, etwas ziehen lassen
150 ml 50 g	Apfelsaft Rosinen	über Nacht einweichen, mit dem Saft zugeben
50 g	Mandeln, gehackt oder Blättchen	in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig hellbraun rösten, zugeben
¼ TL	Zimt	zugeben
1 Pckg.	Bourbon Vanillezucker	zugeben

Gläser sauber waschen, auf ein sauberes Küchentuch stürzen. Deckel auskochen! Obst unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten kochen lassen, pürieren (Gelierzuckerprobe) Marmelade sauber abfüllen, Deckel fest zuschrauben und Glas für einige Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und erkalten lassen. Mit Datum und Inhalt beschriften!!!