

Bratapfel- Marmelade

Ca.6 -8 Gläser

Zutaten:

- 50 g Rosinen
- 3 EL Rum
- 600 g Boskop Äpfel
- 250 ml Apfelsaft
- 1/4 TL gemahlene(n)
Zimt,
Kardamom,
Vanillemark
Ingwer
- 1 Zitrone (Saft und den ½ Schalenabrieb)
- 300 g Zucker
- 3 EL Apfelpektin
- 1 EL Ghee
- 1 EL Marc-de-Champagne-Aromapaste



1

Zubereiten: Rosinen in eine kleine Schale geben, mit dem Rum übergießen und mehrere Std. zugedeckt durchziehen lassen. Äpfel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden.

Ghee in einer Pfanne erhitzen, Gewürz darin kurz anschwitzen, die Apfelstücke dazugeben und anschmoren. Anschließend die Apfelmasse mit den eingeweichten Rosinen, der Marc-de-Champagne-Aromapaste, dem Apfel- und Zitronensaft in einen Kochtopf geben. Zucker mit Apfelpektin mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp:

Für eine Gelierprobe gebe 1 EL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe fest, so bekommt auch die Marmelade genügend Festigkeit in den Gläsern. Für stärkere Festigkeit 1 EL Apfelpektin unter die heiße Fruchtmasse rühren und kurz aufkochen, eine zweite Gelierprobe machen, bevor die Marmelade in Gläser gefüllt wird.



Punsch-Marmelade

Ca. 6-8 Gläser

Zutaten:

- 250 ml frisch gepresster Orangensaft (von etwa 6 Orangen)
- 250 ml roter Holundersaft
- 250 ml Rotwein (halbtrocken)
- 1 Zitrone (Saft und die Schale)
- 400 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Apfelpektin
- Je ¼ TL gemahlene:
Gewürznelken
Kardamom
Zimt
- 1 Msp. Muskatblüte
- ½ Vanillestange
- 4 cl Rum
- 1 EL Marc-de-Champagne-Aromapaste



Zubereiten:

Orangen und die Zitrone auspressen und durch ein Sieb gießen, 250 ml abmessen. Rotwein, Orangen- und Holundersaft und die Säfte in einen Kochtopf geben. Zucker mit Apfelpektin mischen, dann mit dem Fruchtsaft, Nelken, Kardamom, Zimt, Muskatblüte, Salz und Vanillestange zugeben und verrühren. Alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Rum unterrühren. Vanillestange entfernen, in randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp:

Für eine Gelierprobe gebe 1 EL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe fest, so bekommt auch die Marmelade genügend Festigkeit in den Gläsern. Für stärkere Festigkeit 1 EL Apfelpektin unter die heiße Fruchtmasse rühren und kurz aufkochen, eine zweite Gelierprobe machen, bevor die Marmelade in Gläser gefüllt wird.

Zur Weihnachtszeit ein tolles Geschenk.

