

Bratapfel-Konfitüre



Zutaten

- 500 g Äpfel
- 250 ml Apfelsaft
- 250 g Gelierzucker (2:1)
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 30 g getrocknete Apfelringe, fein gewürfelt
- 50 g gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse oder Haselnüsse)
- 1 EL Ingwer, fein gewürfelt
- ½ TL Zimt
- Mark einer Vanillestange oder Vanillezucker
- 25 g Butter
- wer möchte: 30 g getrocknete Kirschen und Weinbeeren



Zubereitung

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in 0,5–1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf die Butter schmelzen und darin die Apfelwürfel, Ingwerwürfel und die gehackten Nüsse 1 Minute rührend anbraten.

Den Gelierzucker, Abrieb und Saft der Zitrone sowie das Vanillemark hinzugeben und 1 Minute rührend braten.

Anschließend mit Apfelsaft ablöschen und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Wer möchte, kann zum Schluss die getrockneten Kirschen oder Weinbeeren dazugeben, kurz umrühren und heiß in saubere Weckgläser abfüllen. Den Deckel verschließen und abkühlen lassen.

Tipp: Die Bratapfel-Konfitüre schmeckt gut auf Hefezopf, Rosinenbrötchen oder zu Pfannkuchen.