Bratapfel Konfitüre

Von Eyleen

Eine weihnachtliche Konfitüre, die sich auch perfekt als Geschenk aus der Küche eignet. Habe leider kein Foto. Ich würde es aber in ein schönes Glas füllen und eine Zimtstange drum binden.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**40 min**	**n/a**	**55 min**

1 Variiert je nach Glas · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **400 g** Äpfel
- **3 EL** Apfelsaft
- **20 g** Mandeln
  gehobelt
- **0,5** Vanillezucker
  Päckchen
- **0,5 TL** Zimt
- **1 TL** Zitronensäure
- **500 g** Gelierzucker 1:1

Werkzeuge

- Waage
- Topf
- Gummilippe

Zubereitung

01 Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

02 Diese mit dem Saft in einen Topf geben und kochen, bis sie zerfallen.

03 Die restlichen Zutaten hinzufügen.

04 Kochen lassen und nach einer Gelierprobe in die vorbereiteten Gläser füllen.