Apfel-Marzipan Marmelade

Die leckere Apfel-Marzipan Marmelade ist ein begehrtes Mitbringsel. Das Rezept passt ausgezeichnet in die Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,4 h

Zutaten

1 kg	Äpfel
220 ml	Apfelsaft
500 g	Gelierzucker (3:1)
80 g	Marzipan
2 Tropfen	Bittermandelöl
40 ml	Rum (60 oder 80 %)
1 Schuss	Alkohol
40 ml	Zitronensaft

Zubereitung

1. Mit der Zubereitung der **Apfel-Marzipan Marmelade** am besten schon am Vortag beginnen. Äpfel mit Gelierzucker, Zitronensaft, Apfelsaft (oder Weißwein) vermischen und zugedeckt über Nacht marinieren lassen.

2. Am nächsten Tag die Apfelmischung in einen großen Kochtopf füllen und unter Rühren aufkochen lassen. Etwa 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen, anschließend eine Gelierprobe machen. Ist die Gelierprobe gelungen, das Marzipan dazugeben, gut verrühren und noch einmal aufkochen lassen. Anschließend Rum (oder Apfelschnaps) und einige Tropfen Bittermandelöl unterrühren.

3. Die Apfelmarmelade mit Marzipan in heiß ausgewaschene Gläser füllen und mit einer Pipette ein paar Tropfen Alkohol darüber träufeln. Anzünden und die Gläser sofort mit dem Deckel verschließen. Am nächsten Tag kann die Apfelmarmelade schon zum Frühstück gereicht werden.

Tipp

Die Apfel-Marzipan Marmelade kann nach Belieben auch mit etwas Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz oder etwas abgeriebener Orangenschale verfeinert werden.