

Apfel-Karamell-Marmelade

Die Apfel-Karamell-Marmelade schmeckt köstlich zu Waffeln und anderen Süßspeisen. Auch als Brotaufstrich ist das raffinierte Rezept geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Äpfel
500 g	Feinkristallzucker
60 ml	Zitronensaft
200 ml	Orangensaft
100 g	Rosinen
1 Prise	Zimt (Je nach Geschmack)
2 TL	Pektin

Zubereitung

1. Die **Apfel-Karamell-Marmelade** ist eine originelle Rezept Variante der klassischen Apfelmarmelade. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Mit Zitronensaft und Orangensaft (oder Wein) ablöschen.
2. Die Äpfel dazugeben und etwa 5-10 Minuten kochen, bis diese bissfest sind. Nach Belieben mit einer Prise Zimt würzen und/oder Rosinen dazugeben. Mit einem Schneebesen Pektin in

die Apfelmasse einröhren und 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

3. Um die Gelierfähigkeit der Marmelade zu überprüfen, einen Teelöffel der Masse auf einen kalten Teller geben und diesen kurz in den Kühlschrank geben. Geliert sie zu stark, die Masse in der Pfanne mit etwas Wasser verdünnen. Geliert sie zu wenig, noch etwas Pektin hinzugeben.
4. Die Apfel-Karamell-Marmelade in heiß ausgewaschene Gläser füllen. Mit Hilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol auf die Marmeladeträufeln lassen, anzünden und die Gläser dann sofort fest verschließen.

Tipp

Apfel-Karamell-Marmelade ist ein tolles Mitbringsel zur Advents- und Weihnachtszeit.