

# 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	<a href="#">Äpfel</a>
500 g	Feinkristallzucker
60 ml	Zitronensaft
200 ml	Orangensaft
100 g	<a href="#">Rosinen</a>
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 einrühren 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 Marmelade träufeln lassen, anzünden und die Gläser dann sofort fest verschließen.

## **Tipp**

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