

Apfelstrudelmarmelade

Mit diesem Rezept lässt sich die perfekte Füllung für den Apfelstrudel zubereiten. Natürlich ist die Apfelstrudelmarmelade auch auf Brot und Brötchen ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,5 h



Zutaten

1 kg	Äpfel
200 ml	Apfelsaft (oder Weißwein)
500 g	Gelierzucker (im Verhältnis 3:1)
40 ml	Zitronensaft
60 g	Walnüsse (grob gehackt)
50 g	Rum Rosinen
1 Prise	Zimt
1 Prise	Nelkenpulver
40 ml	Rum
1 Schuss	Alkohol

Zubereitung

1. Die **Apfelstrudelmarmelade** kann sehr gut am Vortag vorbereitet werden. Zuerst die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, dann abwiegen. In einen großen Kochtopf geben. Anschließend mit dem Gelierzucker, dem Apfelsaft (oder Weißwein), Zitronensaft, Zimt und Nelkenpulver gut mischen. Zugedeckt über Nacht stehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Marmeladengläser heiß auskochen. Die Apfelmasse unter Rühren aufkochen lassen. Etwa 4-5 Minuten kochen und mit Hilfe einer Gelierprobe testen, ob die Marmelade zusätzliches Bindemittel (Zitronensaft) benötigt. Hierzu etwas Marmelade auf einen kalten Teller geben und durch Drehbewegungen testen, ob diese fest bleibt oder verläuft.
3. Die Nüsse mit den Rosinen einrühren, den Rum oder Apfelschnaps dazugeben.

4. Die Apfelstrudelmarmelade noch heiß in die Gläser füllen und (am besten mit einer Pipette) mit einigen Tropfen Alkohol beträufeln. Anzünden und sofort mit dem Deckel verschließen.

Tipp

Die Apfelstrudelmarmelade ist ein tolles Mitbringsel für den Besuch bei lieben Freunden oder Verwandten.