Bratapfelmarmelade mit Zimt und Nüssen

Ein leckeres Rezept für die Weihnachtszeit. Die Bratapfelmarmelade mit Zimt und Nüssen ist außerdem ein schönes Mitbringsel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 kg	Äpfel
100 ml	Öl (zum Bestreichen)
50 g	Kristallzucker (zum Wälzen)
1.5 kg	Gelierzucker (2:1)
1 Schuss	Zitronensaft
2 Handvoll	Nüsse
1 Stk.	Zimtstange
1 Prise	Zimtpulver

Zubereitung

1. Die **Bratapfelmarmelade mit Zimt und Nüssen** wird aus säuerlichen Äpfeln hergestellt. Diese waschen, trocknen, mit Öl bestreichen und mit Zucker bestreuen oder in Kristallzucker wälzen. Backofen auf 250°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Marmeladengläser mit heißem Wasser sterilisieren.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Äpfel darauf verteilen und zusammen mit der Zimtstange ca. 45 Minuten backen.

3. Wenn die Äpfel schön weich sind, herausnehmen und durch ein Sieb in einen großen Topf passieren. Mit Gelierzucker und Zitronensaft verrühren, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten lang kochen.

4. Walnüsse (oder beliebige Sorte) im noch heißen Backofen leicht bräunen, raspeln und zusammen mit etwas Zimt in das Apfelmus einrühren. Die fertige Bratapfelmarmelade noch

heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und anschließend in einem dunklen, kühlen Raum lagern.

Tipp

Bratapfelmarmelade mit Zimt und Nüssen schmeckt auch hervorragend als Füllung für Torten oder Palatschinken.