Winterapfelmarmelade

Dieses Rezept zaubert Weihnachtsduft ins Haus. Köstliche Winterapfelmarmelade mit Vanille, Rum und Lebkuchengewürz.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

720 ml	Apfelsaft
520 g	Äpfel
30 ml	Zitronensaft
30 ml	Rum
350 g	Feinkristallzucker
2 TL	Lebkuchengewürz
2 TL	Agar-Agar
1 Stange	Vanille (aufgeschnitten)
1 TL	Apfelschalenpulver
1 Schuss	Alkohol

Zubereitung

1. Die **Winterapfelmarmelade** zaubert adventliche Gemütlichkeit auf den Frühstückstisch: Mit einem Schneebesen Agar-Agar in einen kleinen Teil des Apfelsaftes einrühren. Einige Zeit quellen lassen.

2. Den restlichen Apfelsaft in einen Topf geben und mit Zucker, Zitronensaft, den Apfelwürfeln und den Gewürzen verrühren. Die Äpfel weich kochen, bei Bedarf in einem Mixer pürieren.

3. Agar-Agar sorgfältig in den Saft einrühren und weitere 2 Minuten kochen lassen. Bei gelungener Gelierprobe den Rum unterrühren. Die Marmelade sofort in heiß ausgewaschene Gläser füllen. Einige Tropfen Alkohol auf die Marmelade geben und sofort fest verschließen.

Tipp

Die Winterapfelmarmelade ist ein tolles Mitbringsel für Besuche in der Advents- und Weihnachtszeit.