

# BRATAPFELMARMELADE

## Zutaten:

- 1 kg Äpfel (säuerlich)
- 250 ml Apfelsaft
- Vanillezucker (nach Geschmack)
- Zimt (nach Geschmack)
- Nüsse, Rosinen
- 1 TL Zitronensäure
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Kristallzucker zum wälzen

## Zubereitung:

Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Zucker wälzen und auf einem Blech verteilen. Bei 200° C ca. 30 min braten. Anschließend die Äpfel in einem Topf pürieren, mit Apfelsaft, Vanille, Zimt, Zitronensäure und Gelierzucker aufkochen lassen. Nüsse zugeben und 6 min sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Rosinen untermengen und noch heiß in Gläser abfüllen. Gut verschließen!