



smpl präsentiert  
unsere weihnachtliche  
**Bratapfel-Konfitüre**

Sie benötigen für etwa zwei Liter Konfitüre:

1 kg	Äpfel
200 ml	Apfelsaft (naturtrüb)
100 gr	Pflaumen
1 Pck. (500 gr)	Gelierzucker 3:1
100 gr	gehackte Mandeln
100 gr	Marzipan-Rohmasse
50 gr	Rosinen
3 Esslöffel	Zimt
1 Esslöffel	Lebkuchengewürz
	den Saft einer halben Limette
	eine Vanilleschote

Und so gehts:

1. Die Äpfel schälen und möglichst klein würfeln
2. Die Pflaumen entsteinen und pürieren
3. Die Marzipan-Rohmasse zerdrücken und zusammen mit allen anderen Zutaten in einen großen Topf geben.
4. Unter Rühren erhitzen und die Zutaten gut vermengen
5. Den Gelierzucker dazugeben und gut unterrühren
6. Die Masse aufkochen und etwa 4-5 Minuten kochen lassen.
7. Gelierprobe machen: einen Löffel der Masse auf einen kalten Teller tropfen lassen. Wenn die Masse geliert und fest wird, ist sie fertig. Im Zweifelsfall etwas Zitronensäure hinzufügen.
8. Den Schaum gegebenenfalls abschöpfen
9. Masse in sterile Einmachgläser füllen, diese sofort für etwa fünf Minuten auf den Kopf stellen. Fertig.

Guten Appetit und  
**frohe Weihnachten!**