



Scones Buffet mit verschiedenen selbstgemachten Marmeladen (55 plus Treff, 22.01.2020)



Bratapfel-Marmelade



Hinweis:

Bratapfel-Marmelade schmeckt sehr gut zu unseren traditionellen Scones*

* siehe Scones Rezept

Zutaten (für ca. 1,6 kg Marmelade)

1 kg säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop
150 ml Wasser oder Apfelsaft
500 g Gelierzucker 2:1
50 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
1 gestrichener Teelöffel Zimt
1 Röhrchen Rum-Aroma
30 g Marzipan-Rohmasse
evtl. etwas Zitronensaft
(falls die Äpfel nicht so sauer sind)



Zubereitung

- ❖ Äpfel gut waschen, nicht schälen, vierteln, Kernhäuser entfernen; sie sollten zusammen ein Gewicht von ca. 850 g ergeben.
Dann mit Wasser oder Apfelsaft (evtl. etwas Zitronensaft) auffüllen, bis 1000 g erreicht sind.
Alles in einen Kochtopf geben und köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen.
- ❖ Topf vom Herd nehmen und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
Topf zurück auf den Herd stellen, den Gelierzucker einrühren und alles 4 Minuten (oder nach Angabe auf der Gelierzuckerpackung) unter Rühren kochen lassen.
- ❖ Den Topf vom Herd nehmen, Rosinen, Mandeln, Zimt, Rum-Aroma zufügen und gut unterrühren.
Marzipan in kleine Würfelchen schneiden und kurz unterheben.
- ❖ Die Marmelade in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen, zuschrauben, und diese bis zur Abkühlung kopfüber auf ein feuchtes Tuch stellen.

Guten Appetit!