

Apfel - Rotwein - Marmelade



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Äpfel / Apfel	60 Dekagramm
Orangenfrucht	1 Stk.
Rosinen / Sultaninen	1 handvoll
Lieblicher Rotwein	300 ml
Gewürznelken	2 Stk.
Zimtstangen	1 Stk.
Brauner Rum	125 ml
Gelierzucker	50 Dekagramm

Zubereitung:

Gelierzucker bitte 1:2 verwenden.

Die Rosinen in Rum einlegen und ziehen lassen. Die Äpfel waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. 3/4 der Äpfel in ein Topf geben und Orangensaft, Rotwein und Gewürze dazugeben.

Einmal aufkochen lassen und den Gelierzucker hinzufügen. Ca. 5 Minuten stark kochen lassen, und den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Gelierprobe machen.

Nun die restlichen Äpfel und die Rosinen dazugeben, Zimtstange entfernen und die Marmelade sofort heiß in die vorbereiteten Gläser füllen.

Die gut verschlossenen Gläser auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Die Marmelade schmeckt hervorragend in Biskuitrouladen, auf einem Croissant oder auch in einem Naturjoghurt.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1659-Apfel-Rotwein-Marmelade.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at