

Bratapfelkonfitüre

Cookidoo

Bratapfel- Konfitüre: Thermomix® Rezept - [ESSEN UND TRINKEN]

Zutaten:

50 g Rosinen

4 EL Rum

1 Bio-Zitrone

500 g Gelierzucker 2:1

1000 g Äpfel

50 g Mandelstifte

1 TL Vanillezucker

1 TL Zimt

20 g Amaretto

- Eine kleine Schüssel auf den Mixtopf stellen. Rosinen und Rum einwiegen, vermischen und zur Seite stellen.
- Die Zitrone auspressen und die halbe Zitrone schälen.
- Zitronenschale und Gelierzucker in den Mixtopf geben, **20 Sekunden/ Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.
- 600g Äpfel in Stücken und 20 g Zitronensaft in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **7 Sekunden / Stufe 4** zerkleinern und umfüllen.
- Restliche 400 g Apfelstücke mit 20 g Zitronensaft in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern. Die zuvor zerkleinerten Äpfel und Gelierzuckermischung zugeben, mithilfe des Spatels verrühren und 1 Stunde im Mixtopf ziehen lassen.
- In dieser Zeit in einer Pfanne auf dem Herd die Mandelstifte ohne Zugabe von Fett leicht rösten.
- Vanillezucker, Rumrosinen, Zimt und geröstete Mandelstifte in den Mixtopf zugeben und **15 Minuten/100°C/Linkslauf/Stufe 2,5** kochen.
- Amaretto zugeben und mit dem Spatel unterrühren.
- Bratapfelkonfitüre in 5 heiß ausgespülte Schraubgläser (à 300g) füllen und sofort verschließen. Gläser umdrehen und 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

