



16. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Bratapfel-Marmelade

Zutaten:

1,5 kg Äpfel
1 Zitrone
100 g Mandelblättchen
300 ml Apfelsaft
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Zimt
500 g Gelierzucker 2 : 1

Zubereitung:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
Mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und den Mandelblättchen mischen.
Auf ein tiefes Backblech füllen und im Backofen bei 200 °C,
30 Minuten backen, dabei zweimal umrühren.

Die Masse anschließend in einen Topf füllen und pürieren.
Den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 300 ml Apfelsaft, 1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Prise Zimt und 500 g Gelierzucker zufügen.
Alles 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.
Die Masse randvoll in Gläser abfüllen.

Nick Zachäus (Grundschule Berghausen)