



## Bio-Bauer Helmuth serviert: Apfelstrudel-Konfitüre.

Zubereitungszeit: 2 Stunden und 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten (für 6 Gläser zu jeweils 200 ml)

- 1,2 kg PinovaÄpfel
- 50 g Sultaninen
- 4 EL brauner Rum
- 5 EL Zitronensaft
- 2 TL Zitronenschale
- 500 g Gelierzucker
- 40 g gehackte Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zimtpulver

### Zubereitung

Sultaninen waschen und in Rum einweichen. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zitronensaft und -schale mit dem Gelierzucker in einen großen Topf mischen und 1 Stunde ziehen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und mit Vanillemark und -schote, Rum, Sultaninen und Zimt unter die Äpfel mischen. Die Masse bei starker Hitze unterrühren, aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen, Vanilleschote entfernen, eventuell abschäumen, randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Gläser für ca. 5



**BIOSÜDTIROL**

Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und abkühlen lassen. Die Apfelstrudel-Konfitüre mindestens für eine Woche ziehen lassen und mit einem Lächeln servieren.

**Helmut's Tipp**

Man kann die Mandeln auch durch grob gehackte Pinienkerne oder Walnüsse ersetzen und statt Zimtpulver frisch gehackten Rosmarin dazugeben. Guten Appetit!