



BIOSÜDTIROL



## Agricoltore bio Helmuth serve: Confettura di strudel di mele.

Tempo di preparazione: 2 ore e 15 minuti

Difficoltà: Facile

### Ingredienti (per 6 barattoli da 200 ml)

- 1,2 kg mele Pinova
- 50 g di uva passa
- 4 cucchiaini di rum scuro
- 5 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di scorza di limone
- 500 g di zucchero gelificante
- 40 g di mandorle tritate
- 1 baccello di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

### Preparazione

Sciogliere l'uva sultanina e ammorzare nel rum. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliare a cubetti. Mescolare in una grande pentola il succo e la scorza di limone con lo zucchero gelificante e lasciare riposare per 1 ora. Dorare le mandorle in padella senza aggiungere grassi, aggiungere alle mele assieme al baccello di vaniglia, al rum, all'uva sultanina e alla cannella. Amalgamare il composto a fiamma alta continuando a mescolare, lasciare sobbollire per 4 minuti. Verificare la gelificazione, togliere il baccello di vaniglia, eventualmente schiumare, riempire fino al bordo un barattolo da conserva e



**BIOSÜDTIROL**

chiudere. Capovolgere per circa 5 minuti i barattoli, raddrizzarli e lasciarli raffreddare. Lasciare riposare almeno per una settimana la confettura di Apfelstrudel e infine servire con un sorriso.

**Il suggerimento di Helmuth**

È possibile sostituire le mandorle con pinoli o di noci tritati, e aggiungere rosmarino fresco al posto della cannella in polvere. Buon appetito!