BIOSÜDTIROL

Bio-Bauer Helmut serviert: Apfelstrudel-Konfitüre

Zubereitungszeit: 2 Stunden und 15 Minuten Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (für 6 Gläser zu jeweils 200 ml)
50 g Sultaninen
4 EL brauner Rum
5 EL Zitronensaft
2 TL Zitronenschale
1,2 kg Natyra Äpfel
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 Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und abkühlen lassen. Die Apfelstrudel-Konfitüre mindestens für eine Woche ziehen lassen und mit einem Lächeln servieren.

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