



**BIOSÜDTIROL**

## Agricoltore bio Helmut serve: Confettura di strudel di mele

Preparazione: 2 ore e 15 minuti

Difficoltà: facile

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

50 g di uva passa

4 cucchiai di rum scuro

5 cucchiai di succo di limone

2 cucchiaini di scorza di limone

1,2 kg mele Natyra

500 g di zucchero gelificante

40 g di mandorle tritate

1 baccello di vaniglia

1 cucchiaino di cannella in polvere

### Preparazione

Sciacquare l'uva sultanina e ammolare 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 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 consiglio di Helmut:

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