

RADIO SALÜ



101,7

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer

- Konfitüre aus Bratapfel - einfach köstlich.
mit Gewürzen wie Zimt und Vanille
- erhält sie eine würzige Note

Hier das Rezept

- rösten sie 100 g Mandeln in einer Pfanne ohne Fett

schälen sie 500 g Äpfel

- und würfeln das Fruchtfleisch klein..

- Kochen sie einen halben Liter Apfelsaft, die Apfelwürfel
- mit 100 g Sultaninen und 500 g Gelierzucker auf

lassen sie alles 10 Minuten köcheln...

- hacken sie die gerösteten Mandeln grob

geben die mit einer Vanilleschote und einer Zimtstange
mit in den Topf zu den Äpfeln

- und lassen alles zusammen 3 Minuten köcheln.

- füllen Sie die Konfitüre mit der Vanillestange und dem Zimt in
Einmachgläser.