



Bratapfelmarmelade nach Schlauberger-Rezept

1

Für 5 Gläser – je ca. 200 ml brauchst du:

750 g Äpfel vom Markt oder aus dem eigenen Garten. (am besten säuerlich)
250 ml Apfelsaft
30 g brauner Zucker
1 Zitrone
2 kleine Zimtrinden (oder 2 Teelöffel Zimtpulver), 2 Sternanis, 1 Vanilleschote
500 g Gelierzucker

Die Herstellung ist wirklich einfach. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Je kleiner, desto feiner wird die Marmelade später. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Äpfel dazugeben und mit dem Apfelsaft aufgießen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit dem ausgepressten Saft zu den Äpfeln geben. Vanilleschote auskratzen und mit der Schote dazugeben. Die restlichen Gewürze und der Gelierzucker kommen auch in den Topf. Nun alles erhitzen und für 5–10 Minuten sprudelnd heiß kochen lassen. Zimtrinde, Schote und Sternanis entfernen und anschließend heiß in die vorbereiteten, sauberen Gläser einfüllen. Gutes Gelingen und guten Appetit!

Die Bratapfelmarmelade ist übrigens ein super-tolles Geschenk, darüber freut sich jeder und jede! Eine Etikette zum Ausdrucken findet ihr in den Bildern!

Wichtig: Lass dir beim Zubereiten dieses köstlichen Rezepts unbedingt von einem Erwachsenen helfen!



Schlauberger haben sicher schon bemerkt, wie gut man hier Abfall sparen kann. Beim Einkaufen der Zutaten auf dem Markt, ganz ohne Verpackung und regional vom Bauern in deiner Gemeinde. Am besten verbindest du den Einkauf mit einem Spaziergang und nimmst einen eigenen Korb oder eine Einkaufstasche von Zuhause mit. Schon hast du Abfall gespart!

