

# Bratapfel-Aufstrich

Zutaten | ca. 5 Marmeladengläser á 250 g

50 g	Mandelstifte
50 g	Rosinen
3 EL	Orangensaft
1000 g	Äpfel, säuerliche Sorte z.B. Boskop
1	Zitrone, Saft und Abrieb
2	Vanillestangen
¼ TL	Zimt
500 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und zur Seite stellen.
- Rosinen in 3 EL Orangensaft einlegen.
- Äpfel waschen, halbieren, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, raspeln und in einen Kochtopf füllen. Zitronensaft und Abrieb unter die Äpfel mischen.
- Vanillestangen halbieren, das Mark heraus kratzen und zusammen mit den gerösteten Mandelstiften und dem Zimt unter die geraspelten Äpfel mischen.
- Alles ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Dann den Gelierzucker unter die Apfelmasse ziehen und weitere 4 Minuten köcheln lassen.
- Anschließend heiß in vorbereitete Marmeladengläser füllen und verschließen
- Den Bratapfel-Aufstrich zu einem frischen Landbrot mit Frischkäse servieren.

## Tipp:

Wer es mag, kann die Rosinen auch in Rum einlegen. So bekommt der Aufstrich eine ganz besondere Note.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
176 kcal	62,2 g	41,8 mg	316 g	6,47 mg