

Apfel-Marzipan-Konfitüre

ZUTATEN:

500g Äpfel
30g Zitronensaft
1 1/2 TL Lebkuchengewürz
ein paar Tropfen Bittermandelaroma
1 P. Vanillezucker
1/2 TL Zitronenschalenabrieb
320g Wasser
100g Marzipanrohmasse
380g Gelierzucker 2:1

TIPP:

FALLS SIE GEUER-
ZUCKER 3: 1 VERWENDEN
MÖCHTEN, NEHMEN
SIE NUR 280 G

ZUBEREITUNG:

Äpfel entkernen und in grobe Stücke teilen.
Nicht schälen!

Apfelstücke, Zitronensaft, Lebkuchengewürz, Bittermandelaroma,
Vanillezucker und Zitronenschalenabrieb in den
Mixtopf geben. 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Wasser zugeben und 7 Min.!1 00°C/Stufe 2 kochen.

Marzipan in Stücken zugeben und 30 Sek./Stufe 8 pürieren.

Gelierzucker zugeben und die Marmelade
6 Min.!1 00°C/Stufe 1 kochen.

Hinweis: Konfitüre sollte ca. 30 Sek. sprudelnd aufkochen.
Gelierprobe machen, sollte es noch nicht gelieren, die
Kochzeit etwas verlängern.

Rezept von mixgenuss.de