

BRATAPFEL-AUFSTRICH MIT MARZIPAN

Posted on 7. Dezember 2016





Dieser leckere Bratapfel-Aufstrich mit Marzipan schmeckt so richtig schön weihnachtlich. Die aromatischen Gewürze sowie das Marzipan unterstreichen den Geschmack der Äpfel hervorragend.

Er schmeckt nicht nur zum Frühstück sehr lecker, sondern auch hervorragend als Füllung für Cup-Cakes und Torten, Crêpes bzw. Eierkuchen oder zu Pancakes.

Ein Glas davon - hübsch dekoriert - ist natürlich auch ein beliebtes, selbstgemachtes Geschenk oder "Mitbringsel" in der Adventszeit.

Optisch erinnert er zunächst etwas an Apfelmus, ihr könnt ihn aber natürlich auch so zubereiten, dass die Fruchtstücken etwas größer bleiben. Ein Hinweis dazu findet ihr im Rezept. Macht dieses Rezept unbedingt mal nach, es schmeckt so lecker...♥



Zutaten:

(Für etwa 4 Marmeladengläser/ Einmachgläser, je nach Größe)

- 800g Äpfel, geschält und entkernt
- 100g Marzipanrohmasse
- 100g Amaretto (Alternativ Apfelsaft)
- 50g Rosinen (Optional)
- 500g Gelierzucker 2:1
- 1 TI Vanilleextrakt / 1 Tütchen Vanillezucker
- 1/2 TI Zimt
- 1/2 TI Lebkuchengewürz
- 2-3 Tropfen Bittermandelaroma (Optional)

Vorbereitung:

- Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrankschrank legen, für die Gelierprobe später*.

Zubereitung:

- Die Äpfel in Würfel schneiden und in einen großen Topf geben.
- Das Marzipan entweder mit einer Raspel grob raspeln oder in kleine Würfel schneiden und ebenfalls mit in den Topf geben. (Marzipanrohmasse schneidet / raspelt sich besser, wenn sie durchgekühlt ist.)
- Nun die restlichen Zutaten, bis auf die Rosinen, dazugeben und unter rühren aufkochen lassen
- Die Hitze etwas zurückschalten, aber darauf achten das die Masse weiter sprudelnd kocht. Dabei weiter rühren und für ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Etwa 1 Minuten vor Ende der Kochzeit werden die Rosinen mit dazugeben.
- Soll dieser Aufstrich nicht so stückig, sondern eher fein oder sogar samtig werden, muss er mit einem Pürierstab teilweise oder ganz püriert werden, bevor die Rosinen hineinkommen.
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe* gemacht.
- Nun wird der fertige Bratapfel-Aufstrich in die vorbereiteten Gläser gefüllt.
- Die Gläser werden verschlossen und für etwa 10 Minuten auf den Kopf gestellt.

Zubereitung im Thermomix:

- Wenn ihr in der Marmelade etwas mehr Apfelstückchen haben wollt, dann werden die Äpfel ganz normal in Würfel geschnitten und die gewürfelte Marzipanrohmasse für 5 Sek./ Stufe 6 zerkleinert. Soll der Aufstrich eher feiner sein, dann werden die Äpfel zuerst geviertelt und die Marzipanrohmasse in Würfel geschnitten. Dann wird beides zusammen für 8 Sek. / Stufe 4 zerkleinert.
- Danach werden die restlichen Zutaten bis auf die Rosinen mit in den Mixtopf gegeben und für 15 Minuten / 100°C / Stufe 2 linkslauf gekocht. Soll der Aufstrich eher feiner sein, dann normal im "rechtslauf " kochen.
- Etwa 2 Minuten vor Ende der Kochzeit könnt ihr die Rosinen mit dazugeben (spätestens jetzt linkslauf).
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe* gemacht.
- Nun wird der fertige Bratapfel-Aufstrich in die vorbereiteten Gläser gefüllt.
- Die Gläser werden verschlossen und für etwa 10 Minuten auf den Kopf gestellt.

*Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran

abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

Hier findet ihr weiter leckere Rezepte für Konfitüre und süße Aufstriche.

Viel Spaß beim nachkochen!