

BRATAPFEL-KONFITÜRE - WEIHNACHTLICHER FRÜHSTÜCKSTRAUM

Posted on 31. Oktober 2018



Heute habe ich für euch eine feine Bratapfel-Konfitüre im Gepäck. Diese leckere Apfelkonfitüre mit wärmenden Gewürzen wie Zimt und Vanille habe ich so schon sehr oft gekocht und nun hat sie es endlich auch in den Blog geschafft. Denn die Adventszeit rückt tatsächlich in großen Schritten näher. In rund 4 Wochen feiern wir schon den ersten Advent. Kaum zu glauben, aber wahr...



Also ist jetzt genau der richtige Zeitpunkt, um sich schon einmal in Ruhe darüber Gedanken zu machen, was ihr an selbst gemachten Leckereien zu Weihnachten verschenken wollt. Gerade Konfitüre lässt sich jetzt schon wunderbar und ganz entspannt vorbereiten, weil sie lange haltbar ist. Prima vorbereiten könnt ihr jetzt auch schon mein [weihnachtliches Punsch-Gelee](#), meine [Glühwein-Kirschmarmelade](#) oder mein [Bratapfel-Aufstrich mit Marzipan](#). Sehr empfehlen kann ich euch auch meine [Spekulatius-Creme](#), die jedes Jahr der absolute Renner ist. Sie ist allerdings nicht so lange haltbar wie Konfitüre und sollte daher nicht zu früh zubereitet werden.

Aber bevor ich jetzt noch weiter abschweife...schnell zurück zur Bratapfel-Konfitüre. Neben den klassischen Gewürzen wie Zimt und Vanille nehme ich hier sehr gerne noch etwas Nelke und braunen Zucker oder Gelierzucker aus Rohrzucker. Statt Zimt und Nelken könnt ihr auch etwas

Lebkuchengewürz verwenden. Damit schmeckt diese Konfitüre noch weihnachtlicher und wird auf sehr leckere Weise abgerundet. Ein kleiner Schuss von einem guten Tropfen darf hier für das gewisse etwas auch nicht fehlen. Ich habe mich diesmal für Cointreau entschieden. Aber auch mit Rum oder dem spanischen Vanillelikör Licor 43 habe ich diese Bratapfel-Konfitüre schon gekocht und für gut befunden. Als alkoholfreie Alternative könnt ihr auch prima Orangensaft oder Apfelsaft verwenden.

Falls ihr Lust habt, klickt euch doch mal durch meine [Rezepte für die Weihnachtszeit](#). Dort findet ihr neben weiteren Geschenkideen wie köstliche Liköre auch Rezepte für Gebäck und Lebkuchen...



Zutaten für die Bratapfel-Konfitüre:

- 900g Äpfel, geschält & gewürfelt (gerne eine säuerliche Sorte)
- 500g Gelierzucker 2:1 aus Rohrzucker *oder* 500g brauner Zucker + 1 Gelierfix 2:1
- 80g [Orangenlikör](#) (z.B. [Cointreau](#))*, alternativ Orangensaft, Rum oder [Licor 43](#)*
- Saft von 1/2 Orange oder 1 Zitrone
- 1 Tl [Orangenaroma, selbstgemacht](#) *oder* etwas frisch geriebene Orangen- oder Zitronenschale
- 1 Tl [Vanilleextrakt, selbstgemacht](#) *oder* [gekauft](#)*
- 1/2-1 Tl Zimt + 1 Prise Nelken *oder* 1 Tl Lebkuchengewürz

VORBEREITUNG:

- Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Die Gläser und Deckel also nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).

Bratapfel-Konfitüre ZUBEREITEN:

- Für die Bratapfel-Konfitüre alle Zutaten in einen großen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
- Dabei hin und wieder umrühren. Für mindestens 3-4 Minuten sprudelnd weiter kochen und dabei weiter rühren.
- Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
- Anschließend die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.
- Die Gläser braucht ihr danach *nicht* auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#).

Zubereitung in der Kenwood CC Gourmet:

1. Alle Zutaten in den Kessel der [Kenwood CC Gourmet](#)* geben.
2. Kochrührelement einsetzen und auf Stufe min. alle Zutaten für 1 Minute vermischen.
3. Danach bei 105°C für ca. 10 Min. bei Intervallstufe 2 kochen.
4. Die Masse sollte unbedingt für 3 Minuten sprudelnd gekocht haben.
5. Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
6. Anschließend die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.
7. Die Gläser braucht ihr danach *nicht* auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#).

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

- Für die Bratapfel-Konfitüre alle Zutaten in den Mixtopf geben und für 10 Sek./ Stufe 3/ Linkslauf vermischen.
- Anschließend für ca. 13-14 Minuten/100°C/Stufe 1/ Linkslauf kochen. (Je kürzer die Kochzeit desto besser, damit die Äpfel nicht allzu sehr zerfallen. Allerdings sollte die Bratapfel-Konfitüre unbedingt 4 Minuten bei 100°C sprudelnd gekocht haben.)
- Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
- Anschließend die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.
- Die Gläser braucht ihr danach *nicht* auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info.

(*) GELIERPROBE:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls die Kochzeit nochmal um 1-2 Minuten verlängern.



