



BIOSÜDTIROL



Bio-Bauer Helmuth serviert: Apfelstrudel-Konfitüre.

Zubereitungszeit: 2 Stunden und 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (für 6 Gläser zu jeweils 200 ml)

- 1,2 kg PinovaÄpfel
- 50 g Sultaninen
- 4 EL brauner Rum
- 5 EL Zitronensaft
- 2 TL Zitronenschale
- 500 g Gelierzucker
- 40 g gehackte Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zimtpulver

Zubereitung

Sultaninen waschen und in Rum einweichen. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zitronensaft und -schale mit dem Gelierzucker in einen großen Topf mischen und 1 Stunde ziehen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und mit Vanillemark und -schote, Rum, Sultaninen und Zimt unter die Äpfel mischen. Die Masse bei starker Hitze unterrühren, aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen, Vanilleschote entfernen, eventuell abschäumen, randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Gläser für ca. 5



BIOSÜDTIROL

Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und abkühlen lassen. Die Apfelstrudel-Konfitüre mindestens für eine Woche ziehen lassen und mit einem Lächeln servieren.

Helmuths Tipp

Man kann die Mandeln auch durch grob gehackte Pinienkerne oder Walnüsse ersetzen und statt Zimtpulver frisch gehackten Rosmarin dazugeben. Guten Appetit!