netzwerk
streuobstwiesenschutz
.nrw

Foto: Lars Welding

BRATAPFEL-MARMELADE

Zutaten:

750 g säuerliche Äpfel
(Sorten „Gravensteiner“
oder „Boskoop“)
75 g Mandeln, gehobelt
250 ml Apfelsaft
500 g Gelierzucker 2 : 1
2 EL Zucker
Saft von 1 Zitrone
50 g Rosinen
1 TL Zimt
½ TL Kardamom
2 Sternanis
1/2 TL reine Vanille, gemahlen
(oder eine ganze ausgekratzte
Vanilleschote)
2-3 Tropfen Bittermandelöl

So wird‘s gemacht:

Äpfel entkernen und in Stücke schneiden.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen und die Äpfel und die Rosinen hinzugeben.

Zimt, Sternanis, Kardamom, Vanille und das Bittermandelöl (für den Marzipangeschmack) hinzufügen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Den Gelierzucker unterrühren und die Marmelade für ca. 3 Minuten kochen lassen.

Die Marmelade vom Herd nehmen und die Mandeln hinzugeben.

Den Sternanis herausnehmen und die Bratapfelmarmelade heiß in die vorbereiteten und abgekochten Gläser abfüllen, fest verschließen und auf den Kopf stellen.

Foto: Hans-Joachim Bannier

SCHÖNER AUS BOSKOOP

Die Grundfarbe der mittelgroßen bis großen Frucht ist gelbgrün, auf der Sonnenseite leicht karmin- bis ziegelrot marmoriert. Das Fruchtfleisch ist fest und sehr aromatisch.

Ab Anfang Oktober können die Früchte des Boskoop gepflückt werden. Es wird empfohlen die Äpfel länger am Baum zu lassen und nach dem ersten Frost zu pflücken. Die Äpfel erreichen dann im November ihren hervorragenden Geschmack. Diesen behalten sie bis in den April und können solange auch gelagert werden. Als Tafelapfel kann er direkt gegessen werden. Sein fein säuerlicher Geschmack macht ihn ebenso in der Küche sehr beliebt. Als Bratapfel, auf Kuchen oder zu Kompott verarbeitet schmeckt er hervorragend. Wegen des hohen Zuckergehalts ist er besonders auch für Saft und Obstbrände geeignet.

Foto: Hans-Joachim Bannier

Foto: Hans-Joachim Bannier