

Caramelisierte Apfel-Baumnuss-Konfitüre

(Zutaten für 4 Gläser von ca. 2 ½ dl Inhalt)

1 kg Apfel z.B. Boskop
250 g Gelierzucker
Saft von einer Zitrone
3 dl Apfelsaft
150 g Baumnüsse
200 g Zucker

Die Äpfel schälen und mit einer Rösti Raffel in eine Schüssel reiben, bis nur noch das Kerngehäuse übrigbleibt.

Den Gelierzucker mit dem Zitronensaft und dem Apfelsaft zu den Äpfeln geben und alles gut zusammen vermischen. 30 Minuten ruhen lassen. Die Baumnüsse mittelfein hacken.

Eine weite Pfanne leer erhitzen. Den Zucker beifügen und unter Rühren zu einem goldbraunen Caramel schmelzen lassen. Dann sofort 1 dl heisses Wasser beifügen und den Caramel ablöschen – Wenn das heisse Wasser zum Ablöschen beigefügt wird, möglichst nicht in der Pfanne rühren. Ansonsten schiebt man den Caramel zu einem grossen Klumpen zusammen, der sich in der wenigen Flüssigkeit nur schwer wieder auflöst. Am besten die Pfanne nur ohne hochzuheben im Kreis schwenken, bis ein dicker Caramelsirup entstanden ist.

Die Apfel-Zuckermasse und die Baumnüsse beifügen und die Konfitüre 5 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Gläser gründlich und heiss reinigen und zum Abfüllen auf ein Küchentuch stellen. Die Konfitüre kochend heiss in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschliessen.

Der Koch Quicktipp von Radio Liechtenstein – www.radio.li