

Bratapfel-Variegato



Bratapfel-Variegato für Eis und Süßspeisen. Das passt auch sehr um einen Naturjoghurt und Milchreis zu verfeinern.

Zutaten für 600 g:

270 g feste Äpfel klein gewürfelt 117 g Apfelsaft 140 g Variegato-Perfecto 70 g Rohrzucker 20 g Mandelsplitter 30 g Rosinen 3 g Zitronensäure oder 20 g Zitronensaft 1 TL Zimt Optional paar Tropfen Vanille-Essenz -Movito

Zubereitung:

Die Mandelsplitter in einem kleinen Topf leicht anrösten, dann entnehmen und auf Seite stellen.--

Nun den Zucker in den Topf leicht karamellisieren--

Die Apfelwürfel dazugeben und 5-6 Minuten mit karamellisieren.--

Wenn die Äpfel weich sind, Apfelsaft, Zitronensäure, Variegato-Perfecto, Zimt und Rosinen und Mandel dazu geben, gut verrühren und kurz aufkochen--

Dann 8-10 Min. bei geringer Hitze köcheln, bis die Äpfel weich sind, aber nicht zerfallen. Gelegentlich umrühren--

Das Variegato noch heiß portionsweise in Twist off Gläser (Marmeladen Gläser) abfüllen. --

Das Bratapfel-Variegato sollte dann 24 Stunden ziehen.