

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 15.09.2022

Zwetschgen-Apfel-Aufstrich mit karamellisierten Nüssen

Für 7 Gläser à 100 ml

Zutaten:

- 1 Apfel (ca. 140 g)
- 20 g Puderzucker
- 50 g gemischte Nusskerne
- 600 g Zwetschgen
- 250 g Gelierzucker 2 Plus 1

Außerdem:

- 7 Twist off-Gläser à 100 ml Inhalt



Zubereitung:

1. Marmeladengläser und Deckel in einen großen Topf stellen und komplett mit Wasser bedecken. Deckel auf den Topf. Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann die heißen Gläser und Deckel vorsichtig herausnehmen und mit der Öffnung nach unten auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.
2. Den Apfel waschen, trocknen und schälen. Danach vierteln, entkernen und klein würfeln. Die Nusskerne mit einem großen Messer grob hacken.
3. Puderzucker in eine Pfanne geben und ohne Rühren hellbraun karamellisieren. Grob gehackte Nusskerne und Apfelwürfel kurz unterrühren und die Pfanne beiseitestellen.
4. Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Danach in einem Rührbecher mithilfe eines Stabmixers fein pürieren.
5. Zwetschgenpüree und Gelierzucker in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze ohne Deckel aufkochen. Sobald die Masse kocht, die Masse bei starker Hitze weitere 2 Minuten kochen lassen.
6. Apfel-Nuss-Mischung zur Zwetschgenmasse dazu geben und unterrühren. Die Masse erneut aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Gelierprobe machen. Zwetschgenaufstrich auf der ausgeschalteten Kochstelle kurz stehen lassen.
7. Die vorbereiteten Gläser randvoll mit dem Aufstrich füllen und verschließen. Die Gläser 5 Minuten auf den Deckel stellen. Anschließend die Gläser umdrehen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp: Wenn Sie, wie in diesem Rezept, nur 250 g Gelierzucker aus einer 500 g Packung verwenden, ist es sinnvoll, die gesamte Packung in eine Schüssel zu leeren und mit einem Schneebesen kräftig zu durchmischen. Produktionsbedingt werden Geliermittel und Zucker meist getrennt in die Packung gefüllt. Durch das Mischen kommt es zu einer besseren Verteilung der Bestandteile.