

thermomix

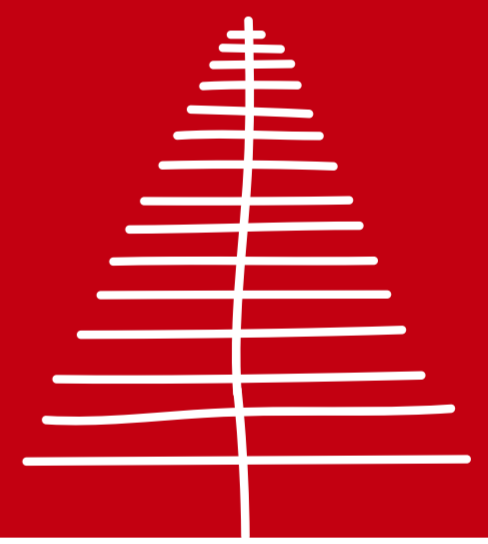
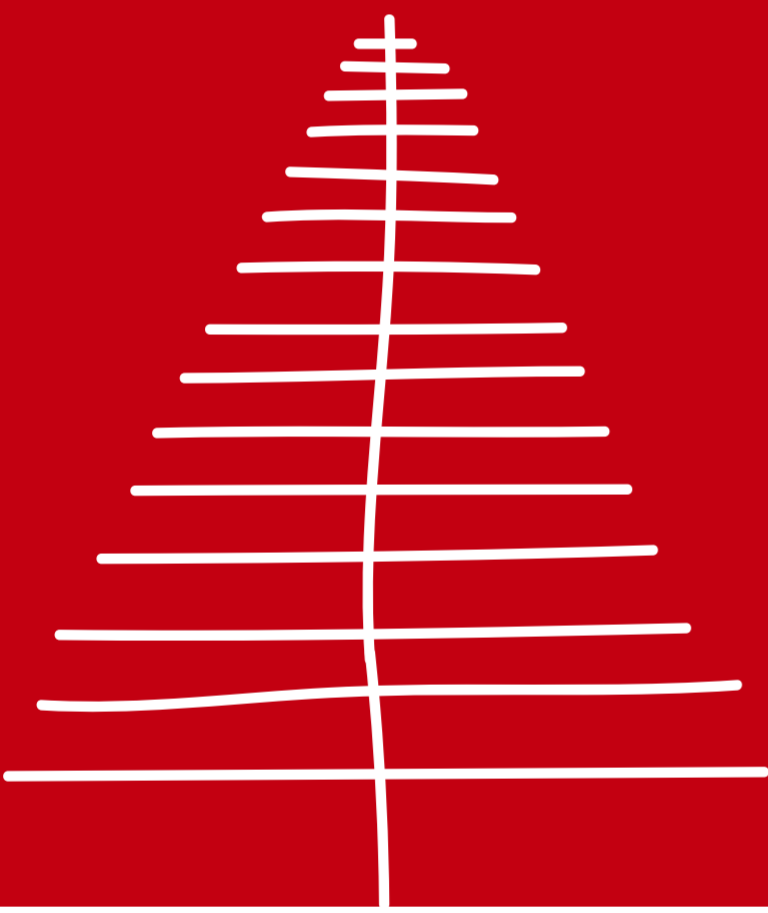


Bald ist Weihnacht, wie freu  
ich mich drauf, da putzt uns die Mutter  
ein Bäumlein schön auf.

Es glänzen die Äpfel, es funkeln die  
Stern, wie haben wir doch alle das  
Weihnachtsfest gern.



# Apfel-Mandel-Konfitüre



Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
10 Min



Gesamtzeit  
30 Min



Portionen  
4 Schraubgläser

## Zutaten

**1200 g** Äpfel,  
geschält, in Stücken

**100 g** Wasser

**500 g** Gelierzucker 3:1

**1** Zitrone, unbehandelt,  
Saft ausgepresst

**200 g** Mandellikör  
(z. B. Amaretto) oder  
**200 g** Rum

**1 TL** neutrales Pflanzenfett  
(z.B. Sonnenblumenöl oder  
Kokosfett) **(siehe Tipp)**

thermomix



## Zubereitung

- 1.** Äpfel und Wasser in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Gelierzucker, Zitronensaft, Mandellikör und Pflanzenfett zugeben, anstelle des Messbechers Varoma-Behälter ohne Deckel als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **15 Min./100°C/ Stufe 2** kochen. Konfitüre in 4 heiß ausgespülte Schraubgläser (à ca. 300 g) geben, abkühlen lassen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

**thermomix**

**Tipp:**

Neutrales Pflanzenfett  
reduziert die Schaumbildung  
beim Einkochen.

Melde dich  
gerne bei  
mir für  
mehr Tipps!