

Apfelmarmelade "Salted Caramel"



Bild: Isabella Groß-Dietzel 1

Wenn ich an Spätsommer / Frühherbst denke, gehören Äpfel einfach dazu. Wie oft seh ich auf den Streuobstwiesen Äpfel, die niemand einsammelt und einfach auf dem Boden liegen bleiben. Wie ich finde viel zu schade, genau diese Früchte eignen sich besonders gut zum Einkochen für Marmelade, Gelee oder Chutney. Sie müssen schnell verarbeitet werden, da sie sonst sehr schnell an den Druckstellen anfangen zu faulen.

Dieses Rezept vereint süß und salzig mit einer leckeren karamelligen Note. Die Äpfel werden mit Schale verarbeitet, entfernt werden nur das Kerngehäuse und braune Druckstellen. Ich habe versucht Zucker einzusparen und dieses Rezept benötigt nur Eindrittel der sonst in solchen Rezepten üblichen Menge Zucker. Den Karamellgeschmack habe ich mit Melasse abgerundet.

Die Apfelmarmelade ist nicht nur als Brotaufstrich geeignet, versucht sie mal mit gegrilltem Fleisch oder Gemüse, im selbstgemachten Eis oder als Dip zum Essen.

Zutaten:

- 1,3 Kg Äpfel (ohne braune Stellen und Kerngehäuse)
- 200 g [Rohrohrzucker](#)
- 1 TL [Vanillepulver](#)
- 700 ml [Apfelsaft, naturtrüb](#)
- 2 EL [Limettensaft](#)
- 250 g [Bio-Gelierzucker 2 : 1](#)
- 50 ml [Melasse](#)
- 1,5 TL [grobes Meersalz](#)



Bild: Isabella Groß-Dietzel 2

Zubereitung:

Äpfel entkernen, Druckstellen entfernen. Ich verarbeite die Äpfel immer mit Schale. Fein reiben und den Limettensaft dazugeben, gut vermengen.

Zucker mit Vanillepulver mischen und in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker verflüssigt. Die Hitze etwas zurücknehmen und weiter rühren bis die Masse cremig wird und anfängt nach Karamell zu duften. Bei Rohrohrzucker ist es etwas schwieriger und sollte genau beobachtet werden.

Mit dem Apfelsaft nach und nach das Karamell ablöschen und stetigiterrühren, am Anfang verklumpt das Karamell etwas, löst sich aber relativ schnell wieder auf. Die Melasse in die Apfelsaft-Karamell-Flüssigkeit geben. Aufkochen lassen und jetzt die geriebenen Äpfel mit dem Gelierzucker dazugeben. Ca. 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen bzw. bis die Apfelmasse schön weich ist. Mit einem [Pürierstab](#) solange mixen bis eine schöne sämige Masse entstanden ist. Das grobe Meersalz einrühren und für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und evtl. Gelierprobe machen. Melasse und Salz können nach Geschmack variiert werden.

Die Marmelade in abgekochte oder sterilisierte [Schraubgläser](#) füllen. Ergibt ca. 6 Gläser.