

Rezept

Bratapfel-Brombeer-Konfitüre

Ein Rezept von Bratapfel-Brombeer-Konfitüre, am 28.06.2026

Zutaten

4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop, ca. 1,2 kg)	4 EL Zitronensaft
2 EL Calvados nach Belieben	1 EL Zucker
1 TL Zimtpulver	1 EL Butter
1/8 l Cidre oder Apfelsaft	500 g Brombeeren
500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Äpfel waschen, abtrocknen und quer halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher jeweils herausstechen. Die Äpfel mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen.
2. 2 EL Zitronensaft und nach Belieben den Calvados darüberträufeln. Den Zucker mit dem Zimt mischen und aufstreuen. Die Butter in Flöckchen schneiden und auf die Äpfel setzen. Den Cidre oder Apfelsaft seitlich angießen.
3. Die Äpfel im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 30 Min. backen, bis das Fruchtfleisch schön weich ist. Die Äpfel etwas abkühlen lassen, dann das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen und abwiegen – es sollen ca. 600 g sein. Dann fein zerdrücken.
4. Die Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mit dem Apfelfruchtfleisch, eventuell dem Saft aus der Form und dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
5. Den übrigen Zitronensaft untermischen, die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen, bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
6. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre abschäumen und sofort in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.