

Apfel-Kartoffel-Marmelade mit Glitzer aus dem Thermomix®



© Apfel-Kartoffel-Marmelade - Manu @ manukochts



30 Min.



leicht



5 Gläser à 250 ml

Tolle Kombi - süßer Aufstrich aus Kartoffeln



Dieser leckere Brotaufstrich oder Dipp zum Käse von Manu alias "manukochts" stammt aus unserem E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**". Die süße Kartoffelmarmelade mit Apfel, Amaretto und Zimt ist wirklich ein tolle Kombi!

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK "!

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker 2:1
<input type="checkbox"/>	350 g	festkochende Kartoffeln
<input type="checkbox"/>	350 g	Äpfel
<input type="checkbox"/>	200 g	Apfelsaft
<input type="checkbox"/>	100 g	Amaretto
<input type="checkbox"/>	15 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	2 TL	Bourbonvanille-Paste
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	1 TL	Sonnenblumenöl
<input type="checkbox"/>	2 TL	Glimmer-Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Zuerst geben wir alle Zutaten, bis auf das Öl und den Glimmer, in den Mixtopf und zerkleinern alles für 10 Sek./Stufe 10. Anschließend schieben wir alles mit dem Spatel nach unten.
2. Nun geben wir 1 TL Öl hinzu und kochen alles für 15 Min./100 °C/Stufe 2, wobei die Marmelade mindestens 4 Min. sprudelnd gekocht haben muss. Im Anschluss führen wir die Gelierprobe durch und passen gegebenenfalls die Kochzeit an.
3. Danach geben wir noch 2 TL Silber-Glimmer-Lebensmittelfarbe hinzu und verrühren alles noch einmal 10 Sek./Stufe 3.
4. Nur noch abgefüllt muss die Marmelade werden. Etwas abkühlen lassen und genießen.

Haltbarkeit: Ca. 4 Wochen