

## Die Erntezeit ist da!

### Rezept: Feines Apfelbrot

#### Zutaten:

150 g Haselnüsse, 150 g getrocknete Feigen, 150 g Rosinen,  
800 g reife Äpfel, 250 g Rohrohrzucker,  
1 TL Kakaopulver, 2 EL Lebkuchengewürz, eine Prise Salz,  
1 TL Zimt, ½ TL Nelkenpulver,  
500 g Mehl glatt, 1 Packung Backpulver.

#### Zubereitung:

Haselnüsse und Feigen grob hacken. Rosinen verlesen und zu den Haselnüssen und Feigen geben. Äpfel schälen, entkernen und feinblättrig schneiden. Alles mit Zucker, Kakao und den Gewürzen vermengen, über Nacht kalt stellen.

Mehl mit Backpulver versieben und zur Apfelmasse geben, miteinander verkneten.

Aus dieser Masse einen Wecken formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 90 Minuten backen, auf dem Blech auskühlen lassen.



### Marmelade ein Mal anders:

#### Apfel-Zucchini-Karotten-Marmelade mit Nüssen

#### Zutaten:

400 g Zucchini, 400 g Äpfel, 150 g Karotten, 50 g gemahlene Haselnüsse, 1 Packung Gelierzucker 2 : 1



#### Zubereitung:

Zucchini, Äpfel und Karotten waschen, putzen und grob raspeln. Mit den Nüssen vermengen und mit dem Gelierzucker laut Packungsanleitung kochen. In Gläser füllen, Deckel gut verschließen – und fertig ist die etwas andere Marmelade!

**Tipp:** Die einzelnen Mengen der Zutaten können variieren – gesamt sollten Zucchini, Äpfel, Karotten und Nüsse 1000 g ausmachen!

### Tomaten-Vanille-Marmelade

#### Zutaten:

2 kg vollreife Rispentomaten, Mark von 2 Vanilleschoten, eine Prise Salz, ½ kg Gelierzucker 2 : 1

#### Zubereitung:

Einen Topf mit Eiswasser vorbereiten. Einen weiteren großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Tomaten waschen und kreuzweise einschneiden, für ca. 20 Sekunden ins kochende Wasser geben, im Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und anschließend die Tomaten häuten. Strunk und Kerne entfernen, das übrig gebliebene Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Tomaten mit den ausgekratzten Vanilleschoten und einer Prise Salz in einen großen Topf geben. Langsam zum Kochen bringen und etwa eine Stunde ohne Deckel köcheln lassen. Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf streichen und passieren. Dann den Gelierzucker und das Vanillemark zu den passierten Tomaten einrühren. Erneut erhitzen und unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten lang stark aufkochen lassen. Sobald die Marmelade geliert, in die vorbereiteten, sauberen Gläser abfüllen und sofort verschließen.