

Pressemitteilung 319/2024 vom 29. November 2024

## Zum 1. Advent: Weihnachtliche Bratapfelmarmelade

Bratapfel, Apfelpunsch, kandierter oder Schokoapfel auf dem Weihnachtsmarkt – für all diese Leckereien ist die wichtigste Zutat in diesem Jahr ein rares Gut, zumindest aus heimischem Anbau. Vor allem der Spätfrost im April und die häufig feuchtkühle Witterung im Jahresverlauf sorgten dafür, dass die Thüringer Apfelernte 2024 deutlich hinter den Erwartungen der Obstbaubetriebe zurückblieb. Wie das Thüringer Landesamt für Statistik mitteilt, schätzen die Thüringer Obstbauern und Obstbäuerinnen für dieses Jahr bei Äpfeln einen Ertrag von 4,4 Tonnen je Hektar. Damit liegt das erwartete Ergebnis um 85 Prozent unter dem Ertragsniveau des Vorjahres mit 24,5 Tonnen je Hektar. Das langjährige Mittel der Jahre 2018/2023 wird um 22,2 Tonnen je Hektar bzw. 83 Prozent unterschritten.

Nicht verwunderlich ist es daher, dass Obst im Oktober dieses Jahres um 1,9 Prozent teurer war als im Oktober 2023. Gleichzeitig stiegen auch die Preise für Zucker, Marmelade, Honig und andere Süßwaren, und zwar um 6,0 Prozent. Wer zieht da eine selbst gekochte Marmelade nicht einer fertigen aus dem Supermarktregal vor? Und die Zubereitung ist gar nicht mal so schwer – besonders mit unserem eigens erprobten Rezept für winterliche Bratapfelmarmelade, das wir mit Ihnen teilen möchten.

Unsere selbstgemachte Marmelade eignet sich bestens als kreatives, nachhaltiges Weihnachtsgeschenk aus der eigenen Küche und passt perfekt zu einem gemütlichen Adventsfrühstück. Der erfrischende Geschmack von säuerlichen Äpfeln und Zitronensaft wird abgerundet durch das weihnachtliche Aroma von Zimt, Vanille und Mandeln. Die Bratapfelmarmelade kann auch hervorragend als Beilage für Pfannkuchen, Waffeln, Porridge oder in Naturjoghurt verwendet werden.

### Weitere Auskünfte erteilt:

Pressestelle

Telefon: 03 61 57 331-91 13

E-Mail: [presse@statistik.thueringen.de](mailto:presse@statistik.thueringen.de)

Verbreitung der Pressemitteilung mit Quellenangabe erwünscht.

#### Herausgeber:

Thüringer Landesamt für Statistik  
Grundsatzfragen und Presse

#### Kontakt:

Telefon 03 61 57 331-91 10 / -91 13  
Telefax 03 61 57 331-96 98

[presse@statistik.thueringen.de](mailto:presse@statistik.thueringen.de)  
[www.statistik.thueringen.de](http://www.statistik.thueringen.de)

#### Postanschrift:

Thüringer Landesamt für Statistik  
Postfach 90 01 63  
99104 Erfurt



### Zubereitung

- die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in eine ofenfeste Auflaufform geben
- Apfelstücke mit dem Saft einer halben Zitrone, 75 g gehackten Mandeln und 2 TL Honig mischen
- bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 25 min im Backofen backen
- die Fruchtmasse nach dem Backen in einen großen Topf geben und 400 ml Apfelsaft aufgießen
- 2 Messerspitzen Zimt, Vanillezucker, Gelierzucker und den Saft der restlichen Zitrone zugeben
- alles für etwa 6 min unter ständigem Rühren aufkochen lassen
- die Fruchtmasse anschließend nach Belieben pürieren oder leicht stückig lassen und umgehend in sterilisierte Marmeladengläser abfüllen
- die Gläser für 5 min auf den Kopf stellen und alles abkühlen lassen

**Das Thüringer Landesamt für Statistik wünscht Ihnen eine genussvolle Adventszeit!**

Verbreitung der Pressemitteilung mit Quellenangabe erwünscht.