

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

WEIHNACHTSMARMELADE

500 g gemischte TK-Beeren
200 g frische Cranberrys
1 Bio-Orange
150 ml Orangensaft
2 Zimtstangen
2 Sternanis
500 g Gelierzucker 2:1

Beeren und Cranberrys in einen größeren Topf geben. Bio-Orange heiß abwaschen und mitsamt der Schale in kleine Stücke schneiden, abwiegen und ebenfalls in den Topf geben. Es sollten nun 1000 g sein – ansonsten mit Orangensaft auffüllen.

Nun Zimtstangen und Sternanis zufügen und alles bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen – danach 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Gewürze entfernen und mit dem Zauberstab pürieren.

Wer keine Kerne mag, die Masse durch ein Sieb streichen. Hierbei ist jedoch zu beachten, dass dann durch das niedrigere Gewicht der Gelierzucker entsprechend zu kürzen ist. Nach dem Pürieren den Gelierzucker zufügen und alles für 3 – 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Direkt in heiß ausgespülte Gläser füllen und diese für 10 Minuten umgekehrt stellen - so bildet sich ein Vakuum.

Gläser beschriften und verschenken oder selbst genießen!

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

www.das-bieringer.de

info@das-bieringer.de

08572/96726-14

