



# WEIHNACHTS- MARMELADE

## Zutaten:

- 700g Waldfrüchte (TK)
- 300g Äpfel
- 250ml Glühwein
- 500g Gelierzucker 2:1
- 2 TL Zimt
- 2 TL Lebuchengewürz
- 1 Orange

## So geht's:

- 1** Weckgläser, Marmeladengläser oder sonstige Gläser, die ihr verwenden möchtet, mit heißem Wasser ausspülen und bis ihr die Marmelade einfüllt, mit heißem Wasser befüllt lassen.
- 2** Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemeinsam mit den TK-Beeren in einen großen Topf geben und 10-15 min köcheln lassen. Den Glühwein zugeben und kurz aufkochen lassen.
- 3** Mit einem Stabmixer alles fein pürieren und weiter köcheln lassen. Ihr könnt aber auch die Früchte in einen Mixer oder Smoothie-Maker geben, pürieren und zurück in den Topf. Nun die Gewürze unterrühren und eine Orange reinpressen.
- 4** Den Gelierzucker dazugeben, unter ca. 5 Minuten rührend aufkochen. Nun könnt ihr die Marmelade in eure Gläser füllen, den Deckel gleich drauf machen und mindestens 2-3 h kühlen, dann bekommt sie die richtige Konsistenz. Im Kühlschrank lagern.

