

Weihnachtsmarmelade – perfekt zum Verschenken!



Zutaten:

- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Apfel
- 500 g Cranberries
- 250 g Gelierzucker
- 100 ml Rotwein
- 1 Vanilleschote
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis
- 1 Gewürznelke

Zubereitung:

Die Orangen unter warmem Wasser abwaschen und danach die Schale entfernen und die Orangen auspressen. Den Apfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark entfernen und den Rest klein schneiden. Orangensaft und -schale, Apfelstücke und die zerkleinerte Vanilleschote + Mark zusammen in einen Topf geben. Cranberries, Gelierzucker und die Gewürze hinzufügen und mit dem Rotwein aufgießen. Die Mischung nun bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde ziehen und dann unter ständigem Rühren aufkochen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Jetzt könnt ihr entweder die Gewürze und Orangenschale raussuchen oder ihr siebt die Marmelade durch ein Sieb, damit keine Stückchen später zu finden sind. Jetzt könnt ihr die Marmelade in saubere Gläser füllen, verschließen und zum Abkühlen auf den Deckel stellen.

Fertig ist eure leckere Weihnachtsmarmelade! 😊