

Festliche Weihnachtsmarmelade mit Beeren und Lebkuchengewürz

Für 4 – 6 Gläser (je nach Größe)

Zutaten:

- 1 kg gemischte Beeren (Tiefkühlware)
- 100 g Orangensaft (gerne frisch gepresst)
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 1 EL Lebkuchengewürz



Zubereitung

- Die tiefgekühlten Beeren mit Orangensaft und Gelierzucker mischen. Ca. eine Stunde bei Zimmertemperatur auftauen und ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit 5 - 6 Marmeladengläser (inklusive Deckel) mit kochendem Wasser füllen, ausleeren und an der Luft trocknen lassen.
- Die Beeren-Zucker-Mischung in einen Topf geben. Es ist nicht schlimm, wenn ein paar Beeren noch gefroren sind. Alles unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Lebkuchengewürz unterrühren.
- Gelierprobe machen: Dazu ein Löffelchen Marmelade auf einen Teller tropfen lassen. Wird der Tropfen fest, ist die Marmelade fertig. Ist die Marmelade noch zu flüssig, noch ca. 1 Minute weiterkochen.
- Die fertige Marmelade sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Deckel fest schließen und abkühlen lassen. Manche schwören darauf, die Gläser danach zum Abkühlen auf den Kopf zu stellen. Ich mache das nie und mir ist noch keine Marmelade schlecht geworden.
- Wer mag, kann die Gläser jetzt noch mit Etiketten verzieren und / oder eine Schleife umbinden. Voila - selbstgemachtes Mitbringsel oder Geschenk ★