

Weihnachtsmarmelade

Eine weihnachtliche Marmelade aus Pflaumen und Birnen. Mit weihnachtlichen Gewürzen ist dieses Rezept ein schnelles und einfaches Geschenk aus der Küche.

etwa 62 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 6 Gläser je 200ml:

Zutaten:

450 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)
500 g reife Birnen (vorbereitet gewogen)
100 ml Rotwein
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich eine Weihnachtsmarmelade?:

① Früchte vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 450 g abwiegen. Birnen schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Marmelade kochen:

Pflaumen, Birnen, Rotwein, Vanillemark, -schote und Weihnachts-Aroma mit Gelierzucker Extra in einem Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Vanilleschote entfernen.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen.

Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Weihnachtsmarmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen.
Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Rotwein kann auch Apfelsaft oder Traubensaft verwendet werden.
- Schön dekorierte kleine Gläser sind tolle Weihnachtsgeschenke aus der Küche.
- Statt Rotwein kann auch 100 ml Glühwein verwendet werden.

