

OH DU FRÖHLICHE

WEIHNACHTSMARMELADE

ZUTATEN

Für 5 bis 6
Marmeladengläser

300 g Lieblingsbeeren
(Erdbeeren, Himbeeren, ...)
200 g Cranberrys
500 ml Glühwein oder
Früchtepunsch
500 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix
2:1 Extra
1 TL Vanillepaste
1 TL Zimt
1 Messerspitze Nelken



ZUBEREITUNG

Die Cranberrys gibst Du zu deinen Lieblingsbeeren und pürierst den Beerenmix gut. Den Glühwein oder Früchtepunsch hinzufügen. Mische den Zucker mit dem Gelfix und gebe die Gewürze hinzu. Nun alles im Topf gut mischen.

Bei starker Hitze bringst Du die Mischung nun zum Kochen. Alles 3 Minuten sprudelnd kochen. Oh, das duftet so herrlich nach Zimt, Nelken und Vanille!

Den Topf vom Herd nehmen und den Schaum abschöpfen. Für die Gelierprobe 1 bis 2 Teelöffel von der heißen Weihnachtsmarmelade auf einen kalten Teller geben.

Die vorbereiteten, sauberen Marmeladengläser füllst Du nun sofort mit der feinen Weihnachtsmarmelade und verschliesst sie gut.

Für ein leckere Frühstück in der Adventszeit ist die feine "Oh du Fröhliche Weihnachtsmarmelade" einfach unbeschreiblich lecker.



Fräulein Blütenstaub
www.fraeuleinbluetenstaub.com