

Weihnachtsmarmelade mit Beeren, Apfel und Zimt



ZUTATEN

350 g gemischte Beeren (TK) aufgetaut, 150 g Apfel, 250 g Gelierzucker 2:1, 2 gestr. TL Zimt

ZUBEREITUNG

Die tiefgekühlten Beeren auftauern lassen. 3 Marmeladengläser heiß auswaschen und an der Luft trocknen. 1-2 Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. 150 g abwiegen. Die Apfelwürfel in einen Topf geben und etwa 10 Minuten weichkochen, dann pürieren. Die Beeren, den Gelierzucker und den Zimt hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze 4 Minuten lang sprudelnd kochen, dabei immeriterrühren. Gelierprobe machen: Dazu einfach den Kochlöffel anheben und die Marmelade abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, Marmelade sofort vom Herd ziehen. Bleibt er flüssig, noch etwa 1 Minute weiterkochen. Sobald die Marmelade fertig ist, sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Deckel fest schließen und die Gläser etwa 5 Minuten lang auf den Kopf stellen. Umdrehen und gänzlich auskühlen lassen. Mit Etiketten verzieren, eine Schleife umbinden und fertig ist dein selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk.