

# GLÜHWEIN-MARMELADE



Was gibt es Besseres zum Frühstück als selbst gemachte Marmelade? Noch dazu wenn sie so schön weihnachtlich schmeckt. Das perfekte Mitbringsel für Verwandte und Freunde oder zum selbst vernaschen.

## ZUTATEN

**500 ml Glühwein**

**300 ml Kirschsafte**

**200 ml Orangensaft**

**Gelierzucker (Menge nach Packungsanleitung)**

**Weihnachtliche Gewürze z.B. Zimt, Nelken, Anis ...**

**1 Schuss Rum**

- 1** Den Glühwein mit dem Saft und dem Gelierzucker in einen Topf füllen und mit den Gewürzen abschmecken. Der Topf sollte höchstens bis zur Hälfte gefüllt sein um ein Überkochen der Marmelade zu vermeiden.
- 2** Als nächsten Schritt die Flüssigkeit nach Packungsanleitung des Gelierzuckers aufkochen. Um die spätere Konsistenz der Marmelade zu überprüfen kann ein Tropfen auf einen flachen Teller gegeben werden. Dieser sollte nach kurzer Zeit fest werden. Ist die Konsistenz nicht fest genug kann noch Gelierzucker hinzugefügt werden.
- 1** Die gekochte Marmelade nun zügig in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser ganz auffüllen, den Deckel fest zuschrauben. Nun die Gläser auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht und die Marmelade lange haltbar bleibt. Bei diesem Schritt am besten ein Geschirrtuch unterlegen um eventuelle Marmeladenpfützen zu vermeiden.

