



# Hier und heute

## **Erdbeere-Spekulatius-Marmelade (Weihnachts-Zauber-Marmelade)**

Eine selbstgemachte Marmelade eignet sich perfekt als kleines Geschenk aus der Küche. Angela von der Goltz macht eine Erdbeermarmelade mit Spekulatiusgewürz.

### **Rezept**

#### **Erdbeere Spekulatius (Weihnachts-Zauber-Marmelade)**

##### **Zutaten**

- 1 kg TK-Erdbeeren
- 500 g Zucker
- 15 g Pektin
- Saft einer Zitrone
- 2 TL Spekulatiusgewürz fertig oder selbst machen (siehe unten)
- evtl. etwas Vanille

##### **Zubereitung**

Erdbeeren auftauen, in einen Topf geben und etwas zerstampfen. Zusammen mit Zitronensaft und einer Mischung aus Zucker plus Pektin und dem Gewürz zu einem Fruchtaufstrich verarbeiten. Dafür unter Rühren erhitzen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vorsicht: Erdbeermarmelade schäumt und brennt schnell an! Dann sofort in die vorbereiteten, frisch gespülten Gläser füllen, fest verschließen - und genießen!

#### **Spekulatiusgewürz für ein Glas**

##### **Zutaten**

- 30 g gemahlener Zimt
- 10 g gemahlene Muskatnuss
- 10 g gemahlene Nelke
- 5 g gemahlener Kardamom
- 5 g gemahlener weißer Pfeffer
- 5 g gemahlener Koriander
- 5 g gemahlener Ingwer

##### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Mit Hilfe eines Trichters in ein Glas (à 80 ml) füllen und luftdicht verschließen. Das Gewürz hält sich mehrere Monate.