



# Hier und heute

## **Selbstgemachte Weihnachtsmarmelade**

Konditormeister Marcel Seeger bringt den Weihnachtsgeschmack nicht nur in Gebäck und Torten, sondern auch in Marmelade. Er macht eine fruchtige Weihnachtsmarmelade, die jedes Adventsfrühstück versüßt.

### **Rezept**

#### **Weihnachtsmarmelade**

von Marcel Seeger, Menge für circa 7-8 Gläser à 200 ml

#### **Zutaten**

450 g Blaubeeren oder Beerenmischung, tiefgekühlt

500 g Birnen frisch

100 ml dunkler Traubensaft, alternativ Rotwein

etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

1 Prise Zimt

5 g Lebkuchengewürz

1 Spritzer Zitronensaft

500 g Gelierzucker 2:1

#### **Zubereitung**

Die Früchte auftauen lassen und je nach Größe in kleine Stücke schneiden. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Früchte mit Vanillemark, Zimt, Lebkuchengewürz, Zitronensaft und Gelierzucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen und dann mindestens 3 weitere Minuten kochen lassen und eine Gelierprobe machen. Hierfür etwas Marmelade auf einen kleinen kalten Teller geben und kurz warten ob die Masse anzieht, bzw. leicht fest wird. Die Weihnachtsmarmelade noch eine Minute weiter kochen lassen, falls sie noch nicht fest genug sein sollte. Die heiße Marmelade in Gläser mit Schraubverschluss abfüllen und abkühlen lassen.