



Weihnachtsmarmelade

Eine weihnachtliche Marmelade aus Pflaumen und Birnen. Mit weihnachtlichen Gewürzen ist dieses Rezept ein schnelles und einfaches Geschenk aus der Küche.

Unsere Weihnachtsmarmelade aus Pflaumen und Birnen ist ein gern gesehener Gast auf dem Frühstückstisch und mit unserem 6-Zutaten-Rezept einfach selbst gemacht. Die Basis unserer weihnachtlichen Marmelade bilden Pflaumen und Birnen. Hinzu kommen Rotwein, Vanilleschote sowie Vanillemark und Finesse Weihnachts-Aroma. Wer auf Alkohol verzichten möchte, der greift zu Apfelsaft oder Traubensaft. Die Zutaten mit Gelierzucker Extra 2:1 verrühren und zum Kochen bringen. Nach drei Minuten eine Gelierprobe durchführen und abfüllen. Wichtig: Die Gläser zuvor mit heissem Wasser ausspülen. Nach dem Abfüllen verschließen, umdrehen und 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. So entsteht ein Vakuum, das die Weihnachtsmarmelade nahezu unbegrenzt haltbar macht.

Zutaten

Für etwa 6 Gläser je 200ml

- 450 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)
- 500 g reife Birnen (vorbereitet gewogen)
- 100 ml Rotwein
- 1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Zubereitung

Zubereitungszeit: 40 Min

Wie koche ich eine Weihnachtsmarmelade?

1. Früchte vorbereiten

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 450 g abwiegen. Birnen schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2. Marmelade kochen

Pflaumen, Birnen, Rotwein, Vanillemark, -schote und Weihnachts-Aroma mit Gelierzucker Extra in einem Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Vanilleschote entfernen.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen.

Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

3. Marmelade in Gläser füllen

Weihnachtsmarmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Rezept Tipps

Statt Rotwein kann auch Apfelsaft oder Traubensaft verwendet werden.

Statt Rotwein kann auch 100 ml Glühwein verwendet werden.

Schön dekorierte kleine Gläser sind tolle Weihnachtsgeschenke aus der Küche.

Quelle: <https://www.oetker.de/rezepte/r/weihnachtsmarmelade>