

EKP® Wintermarmelade

Zutaten:

- ** 500 g Sauerkirschen
(tiefgekühlt oder gut abgetropft aus dem Glas)
- ** ca. 300 g Brombeeren
(tiefgekühlt) oder Himbeeren
- ** ca. 250 g selbstgepresster Orangensaft
mit Fruchtfleisch
- ** Saft von einer Zitrone
- ** 1 Kg Gelierzucker (1:1)
- ** ½ Tel. Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz



Zubereitung:

Die Früchte getrennt auftauen und erhitzen.

Brombeeren/Himbeeren fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
Es sollte ca. 250 g Brombeer-/Himbeermus entstehen.

Sauerkirschen, Brombeermus und Orangensaft mischen (insgesamt 1 kg) und kräftig pürieren, anschließend mit dem Gelierzucker und Zitronensaft gut vermischen.

Unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 3 Minuten kochen, dann das Lebkuchengewürz unterrühren und weitere 1-2 Minuten kochen (Gelierprobe).

In kleine Gläser abfüllen und fertig ist die Wintermarmelade!

EKP® (Eltern-Kind-Programm®)

von Lilli Pietrasch (EKP-Referentin)