

heute gibt es...

Birnen-Rotwein-Marmelade



Zutaten: (für 6 Gläser à 200ml)

- 500g Birnen (Gewicht geschält und entkernt)
- 375ml Rotwein (trocken)
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 TL Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelke
- ½ Vanilleschote
- 500g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

1. Die geschälten und entkernten Birnen in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Nun mit dem Rotwein, dem Saft der Orange und der Zitrone, den Gewürzen (bei der Vanilleschote nur den Mark verwenden) und dem Gelierzucker vermengen und für etwa 30 Minuten ziehen lassen.
2. Danach die Masse in einen großen Topf füllen und je nach Geschmack mit einem Stabmixer grob oder fein pürieren. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und für weitere 4 Minuten unter Weiterrühren sprudelnd kochen.
3. Die Marmelade in sterilisierte Gläser abfüllen, fest verschließen und abkühlen lassen.



Tipps:

- Falls du sicher sein willst, dass die 4 Minuten wirklich ausgereicht haben, kannst du eine Gelierprobe machen. Hierfür einen Teller vorher in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach stellen und eine kleine Menge Marmelade nach der Kochzeit darauf geben. Geliert diese nach kurzer Zeit, kann diese abgefüllt werden. Sollte dies nicht der Fall sein, die Masse noch etwas weiterkochen lassen.
- Wollt ihr eure veganen Freunde damit überraschen, achtet bei der Wahl des Rotweins, dass dieser vegan ist.
- Die Vanilleschote nicht wegschmeißen, sondern mit etwas Zucker mischen und aufbewahren. Nach wenigen Wochen hast du selbstgemachten Vanillezucker.