Glühwein-Marmelade

Das Rezept von der Glühweinmarmelade bringt gerade in der kühleren Jahreszeit eine fruchtige Abwechslung auf den Frühstückstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 43 min



Zutaten

2 Gläser	Sauerkirschen (Füllmenge 680g/ATG 350ml je Glas)
1 Stk.	Glühweingewürz/Glühfix (1 Beutel oder n.B.)
2 cl	Cointreau
2 cl	Amaretto
250 ml	Kirschwein
1 Stange	Zimt
500 g	Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

1. Für die **Glühwein-Marmelade** sollten sterile Einmachgläser/Schraubgläser zur Abfüllung verwendet werden. Zudem ist die Konsistenz der Marmelade eher weich. Wer sie also fester haben möchte, sollte den kompletten Kirschsaft von den Gläsern von ca. 660ml auf insgesamt ca. 300ml reduzieren. Die restlichen Zutaten können so bleiben wie aufgeführt.

2. Dann die Sauerkirschen (bitte auf Kirschkerne prüfen) mit dem kompletten Saft aus den Gläsern (oder eben 300ml), dem Wein, dem Zimt und dem Beutel Glühweingewürz (je nach stärke des Aromas eventuelle 2 Beutel) in einen Topf geben.

3. Den Topf nun auf dem Herd stark erhitzen (nicht kochen) und den Beutel (die Beutel) mit dem Glühweingewürz ca. 15 Minuten ziehen lassen. Diese/n anschießend entnehmen.

4. Dann den Cointreau und den Amaretto hinzufügen.

5. Jetzt alles mit einem Pürierstab fein pürieren.

6. Als nächstes den Gelierzucker hinzufügen, die Masse unter Rühren ca. 8 Minuten köcheln lassen und eine Gelierprobe machen. Dazu einen kleinen Klecks von der Marmelade auf einen kalten Teller geben und schauen ob die Masse fest wird bzw. geliert.

7. Geliert die Marmelade, muss sie heiß in die sterilen Gläser abgefüllt und fest verschlossen werden. Sollte sie noch zu flüssig sein, die Masse eine weitere Minute köcheln lassen.

8. Letztendlich die Gläser nach ca. 5 Minuten auf dem Kopf stellen und auskühlen lassen. Anmerkung: Zu diesem Rezept gibt es keine Mengenangabe, da es darauf ankommt, wie viel Kirschsaft verwendet wird und in welche Gläser man die Marmelade abfüllt.

Tipp

Die Glühwein-Marmelade lässt sich auch prima verschenken. Anstatt mit Kirschen, schmeckt die Marmelade auch mit anderen Früchten.