

Weihnachtsmarmelade

Zutaten:

- 1,2 kg grob geschnittene Äpfel mit Schale und Kerngehäuse
- 200 ml Orangensaft
- 100 ml Wasser
- 50 ml Zitronensaft
- 600 g Gelierzucker 3 : 1
- 50 g Walnüsse
- 50 g Feinkristallzucker
- 130 g Orangenwürfel
- 100 g Rumrosinen
- 10 ml Contreau (60 %)
- Etwas Lebkuchengewürz, Zimt, Vanillezucker oder aufgeschnittene Vanilleschote
- Etwas Alkohol (80 %)



Zubereitung:

- Äpfel mit Zitronensaft, Wasser, Orangensaft und Gewürzen zugedeckt ca. 35 Minuten weich kochen und durch ein Sieb passieren. Es bleiben ca. 1,3 kg Apfelmasse (je nach Ausbeute der Äpfel), mit Wasser auf 1,4 kg auffüllen.
- Die Orangen schälen, Innenhaut und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Feinkristallzucker in einer beschichteten Pfanne hellbraun schmelzen, die Walnüsse dazugeben und kurz mitrösten. Auf eine Silikonmatte oder mit Öl bestrichene Fläche leeren und auskühlen lassen. Silikonmatte entfernen und Krokant mit einem Cutter grob zerkleinern.
- Das Apfelmus mit Rumrosinen, Orangenwürfeln und Gelierzucker verrühren und aufkochen. Walnusskrokant einrühren und das Ganze 4 bis 5 Minuten wallend kochen lassen. Gelierprobe machen, ev. noch abschmecken.
- Contreau einrühren und sofort in vorbereitete Gläser füllen. Mithilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol darüber träufeln, anzünden und gleich verschließen.

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“