

Glühwein-Konfitüre

Cookidoo

50 g Orange

1 Glas Kirschen

250 g Glühwein

500 g Gelierzucker 2:1

(20 g Zitronensaft)

(1 TL Zimt)



- Orange geschält in den Mixtopf geben.
- Abgetropfte Kirschen, Glühwein und Gelierzucker dazu geben und **14 Minuten/ 100°C/Linkslauf/Stufe 2** kochen lassen.
- Gelierprobe machen, in 4 heiß ausgespülte Gläser geben, verschließen und 10 Minuten auf die Deckel stellen.

Tipps MD:

- Original ist die Konfitüre sehr stückig, wer es lieber samtig mag: die Kirschen und Orange in den Mixtopf geben und 4 Sekunden/Stufe 7 pürieren. Erst anschließend restliche Zutaten zugeben.
- Auch lecker mit TK Beerenmischung. Mit TK-Früchten verlängert sich die Kochzeit aber um ca. 3-4 Minuten.
- 20 g Zitronensaft zugeben, dann bleibt die Farbe schöner.
- Weihnachtlicher wird's mit einem kleinen TL Zimt.

Bild: <https://i.pinimg.com/originals/c0/1d/74/c01d7484b33d16101b8b36253d56d0be.jpg>