

WINTERLICHE KONFITÜRE

DU BENÖTIGST

- 300 g TK Erdbeeren
- 200 g Cranberries, frisch
- 250 g Gelierzucker 2:1
- Mark 1 Vanilleschote oder Vanillezucker
- ein paar Prisen Weihnachtsgewürz
- ein paar Prisen Ingwerpulver
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 1/2 TL Zimt
- 1-2 TL Goldglitzerpuder

SO GEHT ES

1. Erdbeeren und Cranberries in den Mixtopf geben, **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern.
2. Gelierzucker, Vanillemark, Weihnachtsgewürz, Ingwerpulver, Orangenabrieb, Zimt zugeben und alles **5 Sek.** | **Stufe 3** verrühren
3. dann alles für **20 Min.** | **100°C** | **Linkslauf** | **Stufe 2** einkochen
4. Glitzerpuder zugeben, **5 Sek.** | **Linkslauf** | **Stufe 3** unterrühren.
5. Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Gläser geben.