

Lebkuchen Himbeer-Marmelade

Wenn es draußen kalt und nass ist, wie aktuell, dann gibt es nichts besseres den Tag mit einem leckeren Frühstück zu beginnen. Dafür habe ich Euch eine Lebkuchen Himbeer-Marmelade mitgebracht. Damit stimme ich mich auf die Vorweihnachtszeit ein.





In dieser Marmelade stecken viele weihnachtlichen Gewürze, die einem in die Nase steigen wenn man damit das Brötchen oder den Toast bestreicht.

Selbstgemachte Marmelade als Geschenk in der Vorweihnachtszeit erfreut jeden. Mein absoluter Favorit ist momentan diese Himbeer-Lebkuchen-Marmelade. Schmeckt nicht nur mega lecker, sondern schaut optisch auch ganz gut aus. Oder was meint Ihr?







Zutaten:

- 1 kg Himbeeren TK
- 1 Packung Gelierzucker 2:1
- 1 abgeriebene Schale einer Orange
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Himbeeren pürieren.
2. Gelierzucker zu den pürierten Himbeeren geben.
3. Orangenschale, Lebkuchengewürz, Ingwer und Zimt zugeben.
4. Alles zusammen aufkochen.
5. Wichtig – die Himbeermasse muss 4 Minuten sprudelnd kochen.
6. Die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!









Weitere interessante Marmeladerezepte:

- [Zwetschgen-Feigenmarmelade](#)