



## Preiselbeermarmelade

### Zubereitung

Zucker und Rotwein, Zimt und Vanille etwa 15 Minuten stark sprudelnd einkochen lassen, Preiselbeeren begeben, auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten langsam köcheln lassen. Dabei nicht zu oft und zu stark rühren; zuletzt den Zitronensaft noch unterrühren. Geliert von selbst durch hohen Pektingehalt.

#### Zubereitung mit dem Cookingchef:

Preiselbeeren mit Wein, Schuss Rum und Zitronensaft 15 Minuten auf Stufe 1 bei 90 Grad. Danach Grad zurückdrehen und Zucker dazu geben und 2 Minuten auf Stufe 1 rühren. Danach auf 120 Grad ca. 10 Minuten auf Stufe 1, danach auf 105 zurückdrehen und 45 Minuten köcheln lassen. Gelierprobe machen und abfüllen. Extragut!!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Linda Brückmann.**

### Zutaten

- 500 g brauner Kristallzucker
- 300 ml Rotwein
- 1 TL Zimt und Bourbonvanille
- Saft einer Zitrone
- 1 kg Preiselbeeren