



Tomatenzauber Weihnachtskonfitüre mit Gewürzen

Zutaten für 6 - 8 Gläser (250 ml)

Zutaten:

- 1 kg rote reife Tomaten
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Apfel
- Saft einer Zitrone
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 Vanilleschote
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm, fein gerieben); oder 2 Prisen Ingwerpulver
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Sternanis
- 1 TL Orangepaste
- Optional: 50 ml Rotwein oder Portwein (für eine tiefere, festliche Note)

Zubereitung:

1. **Tomaten und Apfel vorbereiten:** Die Tomaten und den Apfel klein schneiden. Den Abrieb und Saft der Zitrone hinzufügen und alles in einen Topf geben.
2. **Gewürze hinzufügen:** Zimtstange, Sternanis, Kardamomkapseln, Vanilleschote und eine Prise Piment (optional) in den Topf geben.
3. **Aufkochen und ziehen lassen:** Alles zusammen kurz aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und über Nacht ziehen lassen, damit die Aromen der Gewürze gut in die Mischung einziehen.
4. **Gewürze entfernen und Passieren:** Am nächsten Tag die Gewürze entfernen und die Mischung durch eine Passiermühle drehen, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erhalten.
5. **Gelierzucker hinzufügen:** Den Gelierzucker zur passierten Masse geben und nach Packungsanleitung sprudelnd aufkochen lassen.
6. **Abfüllen:** Die fertige Marmelade heiß in sterilisierte Gläser abfüllen und sofort verschließen.
7. **Abkühlen lassen:** Die Gläser vollständig abkühlen lassen und beschriften.

Viel Freude beim Kochen und Genießen der weihnachtlichen Tomatenmarmelade!