

# *Weihnachts-Konfitüre*

## **Zutaten für 4 Gläser (à 250 ml)**

1 walnussgroßes Stück Ingwer  
400 ml klarer Apfelsaft  
200 ml schwarzer Johannisbeersaft  
1 Sternanis  
1 Beutel Glühweingewürz ( z.B. „Glühfix)  
8 Kumquats (Zwerg-Orangen)  
500 gr. Gelierzucker (2:1)

## **Zubereitung**

1. Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Gesamten Saft und 300 ml Wasser und Sternanis aufkochen. Gewürz ca. 5 Min. darin ziehen lassen. Ingwer und den Beutel entfernen.

2. Kumquats waschen und trocken reiben. In Scheiben schneiden. Saft, Gelierzucker und Kumquats bei starker Hitze aufkochen. 3-5 Min. sprudelnd kochen. In vorbereitete Gläser abfüllen und umgedreht auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Haltbarkeit ca. 6 Monate