

# Wintermarmelade

... bzw. -gelee kochte ich. 🤔 Auf einigen Blogs las ich von Blutorangen – jetzt sei die Zeit für diese köstlichen Früchte. Nun, als neugieriger Mensch musste beim nächsten Einkauf natürlich ein Beutel mitgebracht werden. Dann recherchierte ich noch ein wenig und entschied mich schließlich für ein Gelee.

So griff ich zur klassischen Zitronenpresse – so ein richtig altmodisches Teil wie es schon Urgroßmutter nutzte 🤔 – und legte los – kleiner Tipp am Rande: ich stelle das Ding in das Spülbecken, weil es doch immer spritzt. Den Saft ließ ich durch ein Sieb laufen und wollte aus dem Fruchtfleisch die Kerne suchen und dann ebenfalls dazu geben. Aber die Kernchen waren so klein, das war mir zu fummelig. Also verputzte ich das Zeug einfach – doch, wirklich lecker! 😊

Nun hatte ich 250 ml Blutorangensaft. Jetzt noch 80 g Vanillezucker (selbst gemachter natürlich) und 8 g Gelierpulver 3:1 vermischt und in den Saft gerührt und in der Mikrowelle zu Gelee gekocht. Da ich den Saft in einem Glasmessbecher sammelte und es eine kleine Menge war, bot sich das an.



Eisig kalt ist es derzeit – aber die Sonne scheint  
und nur das zählt! ☀️

Bei einem Spaziergang:

da kommen Gänse! Ob wohl einige näher zu uns  
fliegen, so dass ich sie erwischen kann?



Viele drehen ab, aber ein paar lassen sich nicht beirren. 😊

Blick nach rechts:



**Blick nach links:**



Natürlich waren sie nicht ganz so nah, das sind Bildausschnitte. 😊