

## Χριστουγεννιάτικη μαρμελάδα μήλου με μυρωδικά

### Υλικά:

- ✓ 1 κιλό μήλα
- ✓ 800γρ. ζάχαρη
- ✓ 250 ml νερό
- ✓ 250 ml φυσικός χυμός πορτοκάλι
- ✓ 2 μικρά ξύλα κανέλα
- ✓ 10 καρφάκια γαρύφαλλο δεμένα σε τουλουπάνι
- ✓ ½ κουταλάκι τριμμένο μοσχοκάρυδο
- ✓ Χυμός 1 λεμονιού

### Εκτέλεση:

1. Πλένουμε και καθαρίζουμε τα μήλα. Τα κόβουμε σε όγδοα και τα βάζουμε σε μια λεκάνη με νερό μέσα στην οποία έχουμε στύψει μισό λεμόνι.



2. Στραγγίζουμε τα μήλα και τα βάζουμε σε κατσαρόλα μαζί με τη ζάχαρη, τα μυρωδικά και το νερό.



**3.** Βράζουμε σε μεγάλη θερμοκρασία για 10 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στο μισό και βράζουμε για άλλα 20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα μήλα.



4. Αποσύρουμε από το μάτι, αφαιρούμε τα μυρωδικά και πολτοποιούμε σε multi.



5. Ξαναβράζουμε τη μαρμελάδα, αφού βάλουμε πάλι τα μυρωδικά, προσθέτοντας το χυμό λεμονιού.



6. Βράζουμε μέχρι να δέσει.

7. Γεμίζουμε αποστειρωμένα βάζα, τα σφραγίζουμε και αναποδογυρίζουμε μέχρι να κρυώσουν.

