



Fruchtige Beerenmarmelade zum Selbermachen

Zubereitungszeit: 30 Minuten // insgesamt 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht

Ein süßer Fruchtaufstrich darf auf dem Frühstückstisch natürlich nicht fehlen. Am besten schmeckt er, wenn wir ihn selbst hergestellt haben. Mit frischen Beeren aus dem eigenen Garten, vom Waldspaziergang oder dem Obsthändler unseres Vertrauens. Dank der Methode des Einmachens wird das Aroma der Früchte dauerhaft konserviert und Sie können großzügig auf Vorrat produzieren.

Zutaten für 4 Gläser à 250 ml

- 375 g gemischte Beeren
z.B. Himbeeren, Blaubeeren,
Brombeeren, Johannisbeeren,
Heidelbeeren (auch gefrorene
Früchte können verwendet
werden)
- 175 g Gelierzucker 2:1
- den Saft einer halben Zitrone

So geht's:

- Die Beeren waschen, verlesen und abtropfen lassen, Johannisbeeren von den Stielen streifen. Alle Beeren mit Gelierzucker und Zitronensaft in einen großen Topf geben. Gut durchmischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.
- Danach unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Ist die Konfitüre nach 1 Minute noch nicht fest, weitere 1-2 Minuten kochen lassen. Extra-Tipp: Gewöhnlich wird Gelierzucker in den Varianten 1:1 (100 g Früchte, 100 g Gelierzucker), 1:2 (100 g Früchte, 50 g Gelierzucker) und 1:3 (100g Früchte, 33 g Gelierzucker) angeboten. Je höher der Fruchtanteil, desto aromatischer wird die Marmelade.
- Die Konfitüre in abgekochte Gläser füllen und sofort fest verschließen. Die Gläser die ersten 10 Minuten auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.