

REZEPT FÜR BIO-FRÜCHTE-MIX-MARMELADE



BIO-FRÜCHTE-MIX-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg gemischte Gartenfrüchte (z. B. Erdbeeren, Kirschen, Him-, Brom-, Blaubeeren nach Belieben)
- 3-4 Stiele Kräuter aus dem Garten (z. B. Minze, Zitronenmelisse, Basilikum)
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1



7508

ZUBEREITUNG

251

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

59

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Für den Früchtemix reife Früchte aus eigenem Anbau verletzen, putzen und waschen. [Erdbeeren](#) je nach Größe halbieren oder vierteln. Kirschen entsteinen.
2. Kräuter waschen, trocken tupfen und Blätter vom Stiel zupfen.
3. Früchte mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Kurz vor Ende der Kochzeit Kräuter zufügen. Eine [Gelierprobe](#) machen.
4. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wenn für die Konfitüre vor allem pektinarme Früchte wie Erdbeeren und Kirschen verwendet werden, verrühre zusätzlich den Saft von 1 Zitrone mit Früchten und Gelierzucker, damit die Konfitüre gut geliert.

[Zum Video](#)