

BROMBEERMARMELADE



BROMBEERMARMELADE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | plus
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Brombeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- Saft von 1 Zitrone



2760

ZUBEREITUNG

212

Kcal

Pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

48

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Brombeeren waschen, putzen und mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf verrühren. Beeren dabei grob zerdrücken.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Entstehenden Schaum bei Bedarf mit einer Schaumkelle entfernen. Eine Gelierprobe machen.

3. Heiße Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp: Aromatisiert die Brombeermarmelade nach Belieben mit den fein gehackten Nadeln von 1 kleinen Rosmarinzwig, mit dem Mark von 1 Vanilleschote oder schmeckt sie am Ende mit 2-3 EL Gin oder Pernod ab.

Obst: Brombeer