

REZEPT FÜR BROMBEERMARMELADE



BROMBEERMARMELADE

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

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



4892

ZUBEREITUNG

212

Kcal

Pro 100 ml ca.

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