Rezept: Apfel-Weintrauben-Waldbeeren-Marmelade

Anleitung Nr. 1352

Schwierigkeitsgrad: Fortgeschritten

Arbeitszeit: 1 Stunde 30 Minuten

Beginnen Sie den Morgen mit einer selbst gemachten Marmelade! Die Apfel-Weintrauben-Waldbeer Marmelade ist wirklich lecker!

Die Äpfel verleihen der Marmelade eine feine säuerliche Note, während die Waldbeeren sie schön dunkel färben. Alle verwendeten Früchte sorgen natürlich für einen sensationellen Geschmack.

Für ca. 1 Liter Marmelade benötigen Sie:

- 200 g Äpfel, säuerlich
- 150 g Weintrauben
- 150 g Waldbeeren
- 500 g Gelierzucker

Und so wird eingekocht:

Waschen Sie die Früchte. Als Nächstes schälen Sie die Äpfel und entfernen die Kerngehäuse. Schneiden Sie die Äpfel nun in kleinere Stücke und achten Sie darauf, dass nur einwandfreie Früchte ohne faule Stellen verwendet werden.

Stellen Sie Ihre Vorratsgläser zum späteren Einfüllen der Marmelade bereit. Die Gläser sollten abgekocht und sauber sein.

Geben Sie die Früchte in einen Topf, rühren Sie den Gelierzucker ein und lassen Sie die Masse unter Rühren aufkochen, bis sich an der Oberfläche ein Schaum bildet.

Die Marmelade wird nun heiß in die Vorratsgläser gefüllt. Damit die Marmelade haltbar bleibt, muss hierbei der Rand des Vorratsglases sauber bleiben. Der Deckel wird sofort nach dem Einfüllen geschlossen - durch den Dampf der noch heißen Marmelade entsteht ein Vakuum, das zusätzlich konserviert.

Extra-Tipps:

Marmeladen-Schaum
Sie können vor dem Abfüllen den Schaum von der kochenden Marmelade abschöpfen und bei der nächsten Gelegenheit genießen – eine wahre Gaumenfreude!

Alternativ-Früchte
Das Rezept ist individuell variabel: Statt Waldbeeren können Sie z. B. auch Kiwis oder Fliederbeeren verwenden.

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
537599	Sticker "Etiketten"	1