Brombeer-Holunder-Marmelade

Die köstliche Brombeer-Holunder-Marmelade nach diesem Rezept schmeckt zu Gebäck und eignet sich auch zum Verfeinern von Desserts.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

60 dag	Brombeeren
60 dag	Holunderbeeren
1 Stk.	Zitrone (den Saft)
1 kg	Gelierzucker (im Verhältnis 1:1)

Zubereitung

1. Für die **Brombeer-Holunder-Marmelade** die Holunderbeeren gut waschen und abtropfen lassen. Mit einer grobzinkigen Gabel die Beeren vorsichtig von den Stielen streifen und mit 1/3 des Gelierzuckers vermischen. Etwas Zitronensaft zugeben und für 2-3 Stunden kühl stellen. Marmeladegläser heiß ausspülen.

2. Die Brombeeren verlesen und vorsichtig waschen. Mit den Holunderbeeren in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Das entstandene Mus mit dem restlichen Gelierzucker erhitzen und unter Rühren zum Kochen bringen.

3. Etwa 6-8 Minuten sprudelnd kochen lassen und eine Gelierprobe machen. Ist sie gelungen, die heiße Brombeer-Holunder-Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen und fest verschließen. Anderenfalls noch etwas Zitronensaft zugeben und 2 Minuten kochen lassen.

Tipp

Die Brombeer-Holunder-Marmelade ist etwa 12 Monate lang haltbar.