Brombeermarmelade

Ein tolles Rezept für prima Brombeermarmelade, dass sich lohnt nachzukochen. Einfach, schnell und sooooo lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 4 min

Gesamtzeit: 9 min



Zutaten

1.5 kg	Brombeeren
500 g	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)

Zubereitung

1. Für die Brombeermarmelade frische und gewaschene Brombeeren in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis diese Wasser absondern. Die Früchte dann durch ein Nudelsieb gießen, um die Kerne und Pürzel zu entfernen. Die Masse nun wiegen und den Gelierzucker im Verhältnis 2:1 abwiegen.

2. Im gleichen Topf nun die Fruchtmasse mit dem Gelierzucker mischen und auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dabei immer wieder umrühren und das Ganze dann circa 4 Minuten richtig kochen lassen. Nun mit einem Löffel einen kleinen Klecks der Marmelade auf einen Teller geben und schauen, ob diese Probe schnell fest wird oder nicht.

3. Wenn ja, ist das Geliermittel genug gekocht und man kann die Marmelade vom Herd nehmen. Wird diese Probe nicht fest, dann noch weiter kochen. Diesen Vorgang nennt man Gelierprobe, diese sollte immer durchgeführt werden, wenn Marmelade eingekocht wird.

4. Die fertige Marmelade in heiß ausgewaschene Gläser bis zum Rand füllen und sofort verschließen. Gläser fest zuschrauben und abkühlen lassen.

Tipp

Leckere Brombeermarmelade schmeckt nicht nur auf dem Frühstücksbrötchen, sondern verfeinert auch Kuchen und Palatschinken. Einfach mal ausprobieren.