

Einfache Preiselbeermarmelade

Mit dem Rezept für einfache Preiselbeermarmelade lässt sich eine Marmelade zaubern, die nicht nur als Brotaufstrich einfach himmlisch ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Preiselbeeren
1 Stk.	Zimtstange
100 ml	Wasser
3 Stk.	Nelken
500 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die **einfache Preiselbeermarmelade** als erstes die Preiselbeeren gründlich waschen, abtropfen lassen und von den Stielen befreien. Danach das Wasser und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Alles unter häufigem Rühren, bei mittlerer Hitze, für etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend die Preiselbeeren zugeben, gut einrühren und für weitere zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend die Zimtstange und die Nelken in die kochende Marmelade geben. Dabei weiterhin sehr oft umrühren, damit die Marmelade nicht ansetzt.
2. Währenddessen Einmachgläser mit heißem Wasser ausspülen und trocknen lassen. Die heiße Marmelade in die Gläser einfüllen, verschließen und die Gläser auf dem Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp

Die einfache Preiselbeermarmelade passt hervorragend zu Wildgerichten. Die Preiselbeere ist übrigens eine ganz besondere Frucht, der eine heilende Wirkung nachgesagt wird. Die kleine Beere ist besonders reich an Kalium, Vitaminen und Eisen und sollte deshalb auch öfter in frischer Form auf den Tisch kommen.

