Heidelbeer-Marmelade mit Wacholderbeeren

Das Rezept für Heidelbeer-Marmelade mit Wacholderbeeren ergibt eine raffinierte Kombination mit fruchtig-herbem Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 kg	Heidelbeeren
12 Stk.	Wacholderbeeren
250 ml	Wasser
500 g	Gelierzucker (Verhältnis 2:1)

Zubereitung

1. Die **Heidelbeer-Marmelade mit Wacholderbeeren** schmeckt das ganze Jahr! Wacholder- und Heidelbeeren vorab gründlich reinigen. Wacholderbeeren zerdrücken und gemeinsam mit den Heidelbeeren und dem Wasser in einem Topf aufkochen. Das Gemisch in ein Sieb geben und abseihen.

2. Fruchtsaft genau abmessen, nach Bedarf mit Wasser auffüllen und mit dem Gelierzucker 2:1 und den Früchten aufkochen. Das noch heiße Gemisch in die sauberen Gläser füllen. Mit den dazugehörigen Deckeln verschließen. Für einige Minute auf den Kopf stellen.

Tipp

Der blaue Farbstoff der Heidelbeer-Marmelade mit Wacholderbeeren ist gut für die Augen. Zudem wirkt Wachholder entwässernd. Die Marmelade lässt sich bis zu 12 Monate lagern.