# Heidelbeermarmelade

Die selbst eingekochte Heidelbeermarmelade ist besonders intensiv im Geschmack. Das einfache Rezept gelingt bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Heidelbeeren |
| 500 g | Gelierzucker (2:1) |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Zitrone |

## Zubereitung

1. Für die **Heidelbeermarmelade** die Beeren waschen und abtropfen lassen. Zusammen mit der Hälfte vom Gelierzucker in eine Schüssel geben, vermengen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

2. Danach in einen Kochtopf leeren, Gelierzucker, Vanillezucker und den Saft einer Zitrone zugeben und aufkochen.

3. Unter gelegentlichen Rühren zirka 5-10 Minuten köcheln lassen.

4. Die Marmelade in sauberer, sterile Gläser füllen und verschließen.

## Tipp

Für eine feinere Variante ohne Haut und Kerne, die Heidelbeermarmelade einfach durch ein Sieb streichen.