

Himbeermarmelade

Mit diesem einfachen Rezept gelingt die Himbeermarmelade bestimmt. Die selbst gemachte Köstlichkeit passt wunderbar auf den Frühstückstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 kg	Himbeeren
500 g	Gelierzucker (2:1)
1 EL	Frischen Zitronensaft
1 EL	Himbeergeist
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Die **Himbeeren** waschen, abtropfen lassen und mit einem Mixstab pürieren. In einen Kochtopf geben, Gelierzucker und Zitronensaft hinzugeben und aufkochen. Für zirka 5 Minuten kochen.
2. Vanilleschote aufschneiden, das Vanillemark raus kratzen und zusammen mit dem Himbeergeist kurz vor Ende in den Topf geben.
3. Die **Marmelade** in saubere Einmachgläser füllen und verschrauben. Die ersten 5 Minuten auf den Deckel stellen, danach umdrehen und abkühlen lassen.

Tipp