Holler-Marmelade

Ein schönes Rezept für alle Fans der gesunden Beeren: leckere Holler-Marmelade mit Äpfeln und Orangen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

450 g	Hollerbeeren
450 g	Äpfel
2 Stk.	Orangen
1 kg	Gelierzucker (1:1)

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der köstlichen **Holler-Marmelade** vorsichtig die Hollerbeeren von der Traube trennen. Äpfel schälen, entkernen und in feine Stücke scheiden. Orangen abschälen und in ebenso kleine Stücke zerkleinern. Äpfel und Orangen mit den Hollerbeeren in einen großen Topf geben.

2. Gelierzucker dazugeben, bevor der Pürierstab zum Einsatz kommt, um die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen zu lassen. Gelierprobe: Einen Tropfen der Marmelade auf einen Teller tropfen. Läuft die Hollermarmelade herab, muss diese weiter kochen.

3. Im Anschluss die Marmelade in Gläser füllen. Vor dem Zuschrauben den Deckel mit Alkohol (zB Schnaps) spülen für die Sterilisation. Gläser anschließend auf den Deckel stellen und nach etwa zehn Minuten umdrehen.

Tipp