Holunder-Marmelade

Die feine Holunder-Marmelade enthält viel Vitamin C. Am besten schmeckt sie selbstgemacht, wie in diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 kg	Holunderbeeren
1 kg	Gelierzucker (im Verhältnis 1:1)
3 EL	Wasser

Zubereitung

1. Der **Holunder-Marmelade** sagt man auch heilende Kräfte zu. Mit der Bearbeitung der Holunderrispen beginnen, waschen und abtropfen lassen. Holunderbeeren von Hand entfernen und die schlechten aussortieren.

2. Die schönen Holunderbeeren in einen großen Topf geben. Etwas Wasser hinzuführen und zum Kochen bringen – 5 Minuten weiter kochen und immer wieder umrühren.

3. Setzen die Beeren den Holundersaft frei, den Topf vom Herd nehmen und die Beeren mit einem Stampfer bearbeiten. Die Flotte-Lotte (ein Passiergerät) zu Hilfe nehmen und den Holunderbrei damit bearbeiten.

4. Im Anschluss das Fruchtfleisch wie auch den Saft gemeinsam mit dem Gelierzucker 5 Minuten kochen. Die feine Marmelade in die Gläser füllen und diese zuerst auf dem Kopf platzieren. So bleiben die Gläser auf Dauer dicht. Nach 30 Minuten umdrehen und an einem kühlen Ort lagern.

Tipp

Am besten schmeckt die Holunder-Marmelade auf einer frischen Scheibe Brot oder Brötchen.