Holunderbeeren Marmelade

Die Holunderbeeren Marmelade ist sehr gesundes Einmach-Rezept. Die vielseitige dunkle Heilpflanze schmeckt dazu noch überaus köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 kg	Holunderbeeren (vollreife)
800 g	Kristallzucker
2 EL	Wasser
1 Stk.	Limette
2 EL	Rum

Zubereitung

1. Für die **Holunderbeeren Marmelade** die Beeren entstielen, waschen, abtrocknen und nur die Vollreifen dunklen Beeren verwenden.

2. Die Schale der unbehandelte Limette abreiben, und die Hälfte der Limette auspressen.

3. Die Holunderbeeren mit Wasser in einen Topf geben, Zucker, Limettensaft und Schale hinzugeben und aufkochen lassen. Zirka 45 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Abschließend den Rum in die Marmelade rühren.

4. Die heiße Marmelade in sterile Einmach-Gläser füllen und verschließen.

Tipp

Für die Zubereitung der Holunderbeeren Marmelade kann natürlich auch Gelierzucker verwendet werden, dadurch verringert sich die Kochzeit auf zirka 5 Minuten.