Kaltgerührte Preiselbeeren

Die kaltgerührten Preiselbeeren passen besonders gut zu Wild. Für das Rezept braucht man eine Küchenmaschine.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1.20 kg	Preiselbeeren
700 g	Kristallzucker
1 EL	Zitronensaft (oder Rotwein)

Zubereitung

1. Die **kaltgerührten Preiselbeeren** werden am besten mit frischen Früchten zubereitet. Diese mit Zucker sowie Rotwein bzw. Zitronensaft mit dem Knethaken der Küchenmaschine zirka 30 bis 60 Minuten lang durchrühren lassen.

2. Zwischendurch immer wieder ausschalten. Der Zucker muss sich vollständig auflösen.

3. Marmeladengläser heiß ausspülen, die Preiselbeeren einfüllen. Dunkel und kühl lagern. Die Gläser nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

Tipp

Werden kaltgerührte Preiselbeeren mit frischen Früchten zubereitet, sind sie 6 bis 12 Monate haltbar. Bei tiefgekühlten Beeren ist die Haltbarkeit etwas geringer.