Ribiselmarmelade kalt gerührt

Die Ribiselmarmelade kalt gerührt ist ein köstliches Einmach-Rezept. Durch die rohe und schonende Zubereitung bleiben viele Vitamine erhalten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

600 g	Ribiseln (rot oder schwarz)
1 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
500 g	Gelierzucker (1:1)

Zubereitung

1. Für die kalt gerührte **Ribiselmarmelade** die Ribiseln von den Stielen streifen und mit Wasser abspülen.

2. Im Mixer oder mit einem Mixstab fein pürieren. Danach durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein Sieb streichen.

3. Den Gelierzucker und Zitronensaft zugeben und mit einem Handmixer mindestens 20 Minuten rühren bis die Marmelade zu gelieren beginnt und dickflüssig wird.

4. Die Marmelade in sterile Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Im Kühlschrank aufbewahrt ist die kalt gerührte Ribiselmarmelade zirka 6 Wochen haltbar.