Ribiselmarmelade

Die fruchtig-süße Ribiselmarmelade eignet sich hervorragend als Füllung für Süßspeisen. Mit diesem Rezept kann man sie ganz einfach selbst zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

2.5 kg	Ribiseln
750 ml	Wasser
2 kg	Zucker
240 ml	Rotwein

Zubereitung

1. In der **Ribiselmarmelade** stecken viele Ballaststoffe. Für die Marmelade den Zucker in das Wasser geben und ½ Stunde kochen lassen. Die Ribisel dazugeben und weitere 10 Minuten kochen.

2. Den Wein hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen. Die Ribisel Marmelade heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und mit dem Deckel verschließen.

3. Auf den Kopf stellen und 5 Minuten kopfüber stehen lassen und am besten erst am nächsten Tag kosten.

Tipp

Die Ribisemarmelade schmeckt nicht nur gut zum Frühstück, sondern auch hervorragend zu Schnitzel oder Backhendl.