# Stachelbeer-Johannisbeer-Marmelade

Stachelbeer-Johannisbeer-Marmelade mit Vollreife Früchte ist eine tolle Kombination der verschiedenen Beeren und schmeckt besonders köstlich auf frischem Butterbrot.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Stachelbeeren |
| 500 g | Johannisbeeren |
| 500 g | Gelierzucker (Verhältnis 2:1) |
| 2 EL | Frischen Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Die **Stachelbeer-Johannisbeer-Marmelade** gelingt ganz einfach. Die Beeren zuerst gründlich waschen, putzen und vom Grün entfernen. Die Früchte in einen großen Kochtopf leeren.

2. Gelierzucker und Zitronensaft  hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln. Ständig rühren damit nichts anbrennen kann.

3. Nun die Marmelade durch einen Flotte Lotte drehen damit die Kerne entfernt werden.

4. Die Marmelade nochmals kurz aufkochen und Gelierprobe machen. In sterilisierte Einmachgläser füllen und sofort verschließen.

## Tipp

Einmachgläser gründlich mit heißem Wasser waschen und zusätzlich bei 120C° 15 Minuten in den Backofen stellen.