

Stachelbeermarmelade

Dieses Rezept bringt Abwechslung auf den Frühstückstisch: Die Stachelbeermarmelade aus der Steiermark ist kinderleicht zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Stachelbeeren
500 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die Stachelbeermarmelade den Backofen auf 130°C vorheizen. Die Stachelbeeren waschen und putzen. Mit etwas Wasser in eine Kasserolle geben und für einige Minuten in den Backofen stellen.
2. Wenn die Stachelbeeren aufplatzen und weich sind, herausnehmen und durch ein Sieb in einen Topf passieren. Mit 500 g Zucker bzw. Gelierzucker pro Kilo Früchte vermengen und aufkochen lassen.
3. Für einige Minuten sprudelnd kochen lassen, dann eine Gelierprobe machen: Etwas Marmelade auf einen Teller geben, in den Kühlschrank stellen und überprüfen, ob die Marmelade fest geworden ist. Nach erfolgreicher Gelierprobe die Marmelade in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp

Die Stachelbeermarmelade schmeckt auch sehr gut zu Wildgerichten oder Rinderbraten.