

Traubenmarmelade

Die feine Traubenmarmelade ist ein süßer Brotaufstrich und schmeckt nicht nur zum Frühstück. Das Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Weintrauben (blaue)
1 Schuss	Wasser
1 kg	Gelierzucker (1:1)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Für die süße **Traubenmarmelade** die Weintrauben sorgfältig mit Wasser waschen. Die Trauben von ihren Rispen befreien und in einen Topf geben. Einen Schuss Wasser zugeben und weich kochen.
2. Die so entstandene Masse wird durch ein feines Sieb gedrückt, um eine seidige Konsistenz zu erhalten. Zurück in den Topf geben. Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft und die abgeriebenen Zitronenschale und Gelierzucker hinzugeben. Unter Rühren nochmals aufkochen und zirka 10 Minuten köcheln lassen. Auf einem kalten Teller die Gelierprobe machen.
3. Die Traubenmarmelade in sterile Gläser, am besten ziemlich voll füllen, abkühlen lassen und in die dunkle Speisekammer stellen.

Tipp