Vogelbeermarmelade

Warum nicht einmal ein neues Rezept für Marmelade ausprobieren? Die Vogelbeermarmelade begeistert ganz sicher Familie und Freunde gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,6 h

Zutaten

520 g	Vogelbeeren
520 g	Rohrzucker
2 EL	Apfelessig
1 Glas	Weißwein

Zubereitung

1. Die Vogelbeermarmelade stets mit entbitterten Vogelbeeren zubereiten. Dazu die Vogelbeeren mit kaltem Wasser und etwas Apfelessig bedecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen abseihen und gut abtropfen lassen.

2. Mit Zucker und Weißwein in einen Topf geben und einkochen, bis die Marmelade eine sämige Konsistenz bekommt. Noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Kopfüber ca. 5 Minuten stehen lassen.

Tipp

Durch ihren hohen Vitamin C-Gehalt ist die Vogelbeermarmelade ein natürliches Anti-Grippemittel. Kühl und dunkel gelagert ist sie 12-18 Monate haltbar.