Waldbeermarmelade

Mit diesem köstlichen Rezept für eine Waldbeermarmelade wird jedes Frühstück zum perfekten Start in den Tag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Waldbeeren (Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren)
500 g	Gelierzucker
15 g	Geliermittel

Zubereitung

1. Für die Waldbeermarmelade zuerst sämtliche Waldbeeren waschen und putzen. Dann die Brombeeren, Erdbeeren und Himbeeren mit dem Zucker und dem Geliermittel nach Packungsanleitung in einem großen Topf kurz aufkochen.

2. Nach Belieben die Früchte wegen der Kerne passieren oder pürieren und dann nochmal aufkochen lassen. Die Walderdbeeren hinzufügen und alles weitere 2-3 Minuten kochen lassen. Die heiße Marmelade direkt in Gläser füllen und verschließen. An einem kühlen und dunklen Ort lagern.

Tipp

Die Waldbeermarmelade schmeckt besonders gut auf kräftigem, gebuttertem Bauernbrot.