Walderdbeeren-Marmelade

Sonntags so richtig schlemmen mit selbst gemachter Waldbeeren Marmelade. Dabei eignet sich diese nicht nur als Brotaufstrich. Einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 kg	Walderdbeeren
300 g	Zucker
1 Packung	Gelfix (3:1)
4 g	Agar-Agar
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale und Saft)

Zubereitung

1. Für die selbst gemachte Waldbeeren Marmelade als Erstes die Gläser, in die das fertige Produkt eingefüllt werden soll, mit kochend heißem Wasser ausspülen. Die Gläser dann verkehrt herum auf ein frisches Geschirrtuch stellen, damit diese abtropfen können. Auch die Deckel mit heißem Wasser abspülen und danebenlegen.

2. Nun die tiefgekühlten Früchte in einen großen Topf geben. Den Zucker darüber streuen und Gelfix und Agar Agar zugeben. Das Ganze nun bei geringer Hitze zum Kochen bringen.

Darauf achten, wie viel Flüssigkeit die eingefrorenen Früchte lassen, notfalls die Menge des Gelfix variieren.

3. Die Zitrone gründlich unter heißem Wasser abwaschen und dann die Schale abreiben. Die restliche Zitrone auspressen und zu der Marmelade geben. Diese nun 3 Minuten richtig kochen lassen.

4. Um zu sehen, ob die Marmelade hinterher auch richtig anzieht, eine Gelierprobe machen. Dazu einen Teller, der ganz kalt sein muss, zur Hand nehmen. Nun ein bisschen Marmelade mit einem Teelöffel aus dem Topf holen und diesen auf den Teller geben. Wenn sich ein Häutchen bildet, dann hat die Marmelade die richtige Konsistenz. Sollte dies noch nicht passieren, das Ganze noch ein wenig köcheln lassen.

5. Zum Schluss die Marmelade in die ausgewaschenen Gläser füllen und sofort verschließen, damit sich Vakuum bilden kann. Das Beschriften der Gläser nicht vergessen!

Tipp

Leckere Waldbeeren Marmelade kann aus frischen Früchten und aus TK Ware hergestellt werden. Bei frischen Früchten diese vorher ein wenig weich kochen. Die Flüssigkeitsmenge des Gelfix beachten. Besonders schmakchaft schmeckt es, wenn Sie Saft und Wasser zu je gleicher Menge nutzt. Je nachdem welche Früchte Sie hinzugeben eignet sich Trauben oder Kirschsaft. Ganz wichtig, die Marmelade nicht pürieren, die ganzen Früchte schmecken einfach lecker in der Marmelade. Die Marmelade schmeckt auch köstlich, wenn man Sie zum Beispiel in den Rotkohl mischt, um einen leicht fruchtige Nuance zu erreichen.