

Himbeer - Marmelade

Kategorien: Marmelade

Zutaten für: 4 Portionen

1,3	kg	Himbeere Frisch oder TK
500	Gramm	Gelierzucker 2:1
40	ml	Himbeergeist

Anleitung:

FrISCHE Himbeeren waschen oder TK-Himbeeren antauen lassen. Gelierzucker unterrühren und ca. 1 Stunde stehen lassen. Glaeser heiss ausspülen. (evtl. im Backofen 5 Minuten bei 200 GradC Sterilisieren) Marmelade zum Kochen bringen und nach Vorschrift sprudelnd kochen. Topf vom Herd nehmen und den Himbeergeist einrühren (Vorsicht: Spritzt!). Eventuell vorhandenen Schaum abschöpfen und Marmelade in Die Glaeser füllen.