

Stachelbeermarmelade - Roh Gerührte

Kategorien: Konserve, Marmelade, Stachelbeer

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Stachelbeeren
500	Gramm	Zucker
1/2		Zitrone; den Saft

Anleitung:

Die gewaschenen und geputzten Stachelbeeren in eine Schuessel geben, mit Zucker bestreuen und zugedeckt ueber Nacht im Kuehlschrank durchziehen lassen. Am naechsten Tag die Beeren zerdruecken, Zitronensaft dazufuegen und ca 50 Minuten in eine Richtung ruehren, bis sich der Zucker geloest hat und die Marmelade glaenzt. Mit dem elektrischen Ruehrgeraet dauert es auf mittlerer Stufe nur noch 5 Minuten - aber unsere Grossmuetter hatten ja auch noch mehr Zeit. Und Kondition.

Roh gerührte Marmelade haelt sich etwa 4 Monate, geoeffnet muss sie schnell verbraucht werden, deshalb empfiehlt es sich, nur kleine Glaeser zu verwenden.