

Vogelbeer - Marmelade

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Vogelbeeren (nach den Ersten Frost Gesammelt)
1/4	Ltr.	Wasser
2	Teel.	Agar-Agar

Anleitung:

Vogelbeeren waschen, entstielen und im Mixer pürieren. Anschließend in Wasser 10 Minuten kochen. Agar-Agar mit einem Teil des heißen Beerenmus mischen, in das restliche Mus einrühren. In sterile Schraubgläser füllen, zudrehen, in absoluter Ruhe gelieren lassen. Vor dem Servieren mit Honig, Cointreau, Cayennepfeffer, Ingwer o." abschmecken.