Rezept

Beerenmarmelade

Ein Rezept von Beerenmarmelade, am 06.05.2024

Zutaten

- **1 kg** frische Beeren (z. B. Brombeeren, Himbeeren, Rote oder Schwarze Johannisbeeren)
- **1** Vanilleschote
- **500 g** Gelierzucker 2:1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Schraubgläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren verlesen, kurz waschen und abtropfen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark mit Beeren und Gelierzucker gut verrühren. Die Beeren zugedeckt 12 Std. ziehen lassen.

---

2. Die Beeren-Zucker-Mischung mit dem entstandenen Saft pürieren oder durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Das Fruchtmark aufkochen, dann offen bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Marmelade abschäumen und in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen, umdrehen und abkühlen lassen.