

Brombeermarmelade

Zubereitung: 5 -10 min

Zutatenliste

- Variante I
 - 1000g Brombeeren
 - 1000g Gelierzucker (1:1)
- Variante II
 - 1000g Brombeeren
 - 500g Gelierzucker (2:1)
- Variante III
 - 1500g Brombeeren
 - 500g Gelierzucker (3:1)
- Wie bei den anderen Rezepten auch werden hier wieder nur schöne Brombeeren verwendet.
- Diese kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- Zusammen mit dem Zucker in einen hohen Topf geben und solange vermengen bis eine sirupartige Masse entstanden ist.
- Anschliessend läßt man die Masse noch eine halbe Stunde ziehen.
- Dann wird die Mischung 4-5 Minuten aufgekocht, dabei ist darauf zu achten dass die ganze Masse kocht.
- Um zu prüfen ob die Marmelade fertig ist, gibt man ein Löffel davon auf einen kalten Teller und hält diesen schräg. Fliest die Marmelade zähflüssig ab ist sie fertig, wenn sie noch dünnflüssig über den Teller fließt muß weiter gekocht werden und die Probe wiederholt werden.
- Die Gläser und Deckel müssen gründlich und heiß gewaschen werden, vor dem Abfüllen schwenge ich sie als noch mit Kirschwasser aus. Am besten werden die Gläser auf ein feuchtes Küchentuch gestellt.
- Die fertige Marmelade wird heiß bis zum Rand in die Gläser abgefüllt, dann die Gläser verschliessen und auf den Kopf stellen.

Quelle: brombeere.artikel-namsu.de