


Herbaria

Lieblings-Marmelade mit „Kleene Lene“

süß & haltbar



Rezept von Hans Gerlach – Sonne ins Glas
Lieblings-Marmelade

Zutaten für 1,2 Liter:

(Zeit: 20 Min. / Ziehzeit: 3 Std. / Garzeit: 4 Min.)

1 kg gemischte Beeren (frisch oder TK),

500 g Gelierzucker 2:1,

4 EL *Kleene Lene*,

2 EL Zitronensaft



Die Beeren mit dem Pürierstab pürieren. Für eine Marmelade mit Fruchtstückchen, die Beeren nicht pürieren, große Beeren, wie zum Beispiel Erdbeeren oder große Brombeeren aber trotzdem klein würfeln oder hacken (zu große Fruchtstücke geben in der fertigen Konfitüre Feuchtigkeit ab, das ist nicht hübsch und die Konfitüre hält sich nicht so lange).

Stückige Früchte mit dem Gelierzucker in einem großen Topf mischen und 3 Std. ziehen lassen – das Fruchtpüree sofort weiter verarbeiten.

Alle Zutaten in einem großen Topf zum Kochen bringen, dabei sehr oft umrühren. Sobald die Masse sprudelnd kocht etwa 4 Min. kochen lassen, dabei ständig weiter rühren. Die Zeiten variieren etwas bei den verschiedenen Gelierzuckerherstellern – zur Sicherheit vom Kochlöffel die Fruchtmasse in den Topf abtropfen lassen – wird der letzte Tropfen am Kochlöffel fest, dann wird später auch die Konfitüre im Glas fest.

Den Topf vom Herd nehmen. Heiß ausgespülte Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckeln verschließen.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de

Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

