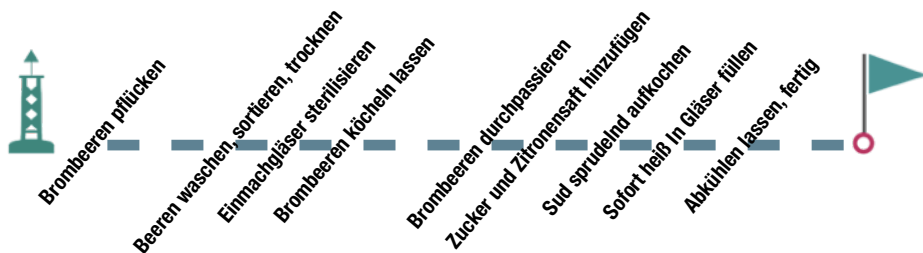


Brombeer Marmelade ohne Kerne



Streckenzzeit: etwa 45 Minuten

Zutaten für 4-5 Gläser à 400 ml

1 kg Brombeerpüree (aus 1,3 kg - 1,4 kg frischen Brombeeren)

1 kg Gelierzucker 1:1

1 Limette oder Zitrone

Optional, wer es mag: Vanille, Rum, Amaretto, Rosmarin als Gewürz

Tipp: Frisch gepflückte Brombeeren müssen schnell verarbeitet werden. Wer sie nicht noch am selben Tag zu Marmelade einkochen kann, sollte die Beeren für zehn Minuten einmal aufkochen. Die gekochte Brombeermasse ist besser haltbar und kann noch am nächsten Tag zu Marmelade verarbeitet werden.

Die Zubereitung: Brombeeren unter fließend Wasser sanft abbrausen oder in einer Schüssel gründlich waschen und Wasser mindestens zweimal wechseln. Beschädigte Beeren aussortieren. Brombeeren im Sieb sehr gut abtropfen lassen.

Einmach-Gläser und Deckel in einem großen Kochtopf mit Deckel im Wasserdampf für 10 - 15 Minuten sterilisieren. Auf einem Küchenhandtuch trocknen lassen und bereithalten.

Die gesäuberten Brombeeren in einen Topf geben, ca. 20 - 30 Minuten köcheln lassen. Die weich gekochten Beeren mit einem Stampfer gründlich zerdrücken. Brombeermasse in ein Sieb geben (gegebenenfalls portionsweise) und in eine Schüssel oder in einen zweiten Topf durch passieren. Mit dem Schaber das Fruchtmarm vom Sieb abstreifen. Das Fruchtpüree abmessen/abwiegen und mit dem Gelierzucker im Verhältnis 1:1 im Topf mischen. Noch den ausgepressten Saft einer Limette oder Zitrone hinzufügen. Alles aufkochen und gut umrühren.

Sobald die Masse sprudelnd kocht, Zeit stoppen und den heißen Sud nach 4 Min. bis maximal 8 Min. in die Gläser füllen (bitte die Packungsanleitung beachten). Wer möchte, kann den Schaum vorher abschöpfen.

Achtet darauf, dass die Glasränder beim Einfüllen sauber bleiben. Falls etwas daneben geht, Ränder mit einem sauberen Küchenpapier abwischen. Deckel fest zuschrauben und kann die Gläser kurz auf den Kopf stellen, um zu prüfen ob die Deckel wirklich dicht sind. Danach wieder umdrehen und abkühlen lassen. Beim Abkühlen knackt es, das Vakuum ist entstanden. Die Gläser sind jetzt haltbar.

Werkzeuge: Großer Topf, mittlerer Topf oder Schüssel, Sieb, Caipirinha- oder Kartoffel-Stampfer oder Flotte Lotte, Waage oder Messbecher, Schaber, Küchenhandtuch/Küchenpapier, Gläser



[Zum Etiketten Download](#)

