

Rezept der Woche:

Vereinigung der
Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Heidelbeer-Marmelade

Zutaten:

1 Kg Heidelbeeren
1 kg Gelierzucker 1:1
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Die Heidelbeeren sorgfältig verlesen, waschen, abtropfen lassen.
In einem großen Kochtopf leicht zerdrücken und mit dem Gelierzucker vermischen.
Zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen.

Vor dem Einfüllen in die Gläser den Saft der Zitrone unterrühren.

Marmelade sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf dem Deckel stehend ruhen lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.