
VIERFRUCHTMARMELADE



Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
und schwarze Johannisbeeren!

Für ca. 8 Gläschen à 220 g:

Zutaten: 250 g Himbeeren
300 g Erdbeeren (netto)
200 g Heidelbeeren
250 g schwarze Johannisbeeren
1 kg Gelierzucker 1:1
1-2 El Zitronensaft

Zubereitung: Die Früchte vorbereiten, dabei die Himbeeren nicht waschen. Johannisbeeren von den Rispen befreien. Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren pürieren. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen. Zum Schluß die ganzen Himbeeren vorsichtig unterheben. Die Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Masse in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Tip: Die Marmelade passt auch gut zu einem schönen Weichkäse oder gebackenem Käse; kann auch zum Verfeinern von Soßen verwendet werden.

Guten Appetit!