
ERDBEER-HIMBEER-MARMELADE

Die Klassiker-Marmelade!



Für ca. 8 Gläschen à 220 g:

Zutaten: 600 g Erdbeeren (netto)
400 g Himbeeren
1 kg Gelierzucker 1:1
1-2 El Zitronensaft

Zubereitung: Die Früchte vorbereiten, dabei die Himbeeren nicht waschen. Erdbeeren pürieren, mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen. Himbeeren dazugeben und 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.

Guten Appetit!