

Holunder-Apfel-Marmelade bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Holunderbeeren, 500 gr Äpfel, 1 Zitrone, 100 ml Wasser, 1 kg Gelierzucker 1:1.

Die Vorbereitungen:

Holunderbeeren abspülen, vom Strauch streifen, sauber verlesen! Zitrone auspressen.

Äpfel schälen, sehr gut eignen sich leicht säuerliche Gartenäpfel die beim Kochen zerfallen. Diese in sehr kleine Stücke schneiden oder raspeln.

Je nach Größe ca. 5-6 Marmeladengläser+Schraubdeckel säubern, im 180° heißen Ofen erhitzen, im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Die Zubereitung:

Beeren, Äpfel, Zitronensaft, Wasser und Gelierzucker 1:1 in einem großen! Topf (kann spritzen während des Kochens) gründlich vermischen. Einige Zeit ziehen lassen, dann mit einem Pürierstab zerkleinern.

Alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in die Gläser füllen, sofort verschließen und ruhig stehen lassen bis ein "Klock" anzeigt, daß die Gläser "dicht" sind.

Gutes Gelingen und guten Appetit