

Hollermarmelade



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Holunderbeeren / Hollerbeeren	1 kg
Gelierzucker	500 g

Zubereitung:

Hollundermarmelade:

Die frischen Hollerbeeren von den Ästen lösen und kurz unter kaltem fließendem Wasser abspülen.

Für je 1 kg Hollerbeeren benötigt man 500 g Gelierzucker.

Beides wird in einen hohen Topf gefüllt und so lange unter ständigem Rühren eingekocht, bis eine dickflüssige Marmelade entsteht. (ACHTUNG: Hier unbedingt Packungsaufschrift des Gelierzuckers beachten! Dauer je nach Gelierzucker unterschiedlich!)

Anschließend die Hollunderkonfitüre in die Marmeladegläser füllen. Hier bei ist es wichtig, dass die Gläser vorher mit kochendem Wasser ausgespült wurden, dass die Gläser bis zum Rand gefüllt werden und sofort gut verschlossen werden.

Auskühlen lassen und kühl und dunkel lagern.

Gutes Gelingen!

Foto © Angelina Ströbel @ pixelio.de

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-571-Hollermarmelade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at