



ERDBEERMARMELADE MIT WEISSER SCHOKOLADE

1 kg Erdbeeren
100 g weiße Schokolade
500 g Gelierzucker

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und pürieren. Mit Gelierzucker in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren mind. 3 Minuten kochen lassen. Grob gehackte Schokolade unterrühren. In heiße Gläser füllen, gut verschließen und das Glas verkehrt herum auf den Deckel stellen. Wenn die Marmelade abgekühlt ist, kann sie sofort oder später mit einem frischen Brötchen genossen werden.





KIRSCHMARMELADE MIT JOHANNISBEEREN

- 50 g rote Johannisbeeren
- 450 g Kirschen (vorbereitet, entkernt)
- 2 Vanilleschoten
- 450 g Gelierzucker

Die Beeren und Kirschen waschen, abtropfen lassen und pürieren. Das Mark der Vanilleschoten und den Gelierzucker dazu geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 4 Minuten köcheln lassen und dabei weiter rühren. Danach die Masse sofort in sterile Gläser füllen und verschließen. Dann das Glas umdrehen und auf den Deckel stellen. Nach dem Abkühlen kann die Marmelade bis zum Verzehr kühl und dunkel gelagert werden.





BROMBEER-HOLUNDER-MARMELADE

700 g Brombeeren
800 g Holunderbeeren
2 Zitronen (ausgepresst)
1 ½ kg Gelierzucker

Die Beeren waschen, abtropfen lassen und pürieren. Zitronensaft und Gelierzucker dazu geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen und dabei weiter rühren. Danach die Masse sofort in sterile Gläser füllen und verschließen. Dann das Glas umdrehen und auf den Deckel stellen. Nach dem Abkühlen kann die Marmelade bis zum Verzehr kühl und dunkel gelagert werden.

