

# Preiselbeermarmelade

Dauer: Mittel    Kategorie: Vegetarisch    Saison: Herbst



## Zutaten

1 KG	gewaschene Preiselbeeren
300 G	Zucker
200 G	Gelierzucker
200 ML	Rotwein oder roten Traubensaft

## Zubereitung

1. Die Preiselbeeren und den Rotwein ca. 15 Minuten weich dünsten.

Oder mit Traubensaft.

2. Zucker und Gelierzucker dazugeben.

5 Minuten aufkochen.

3. Gelierprobe machen und noch heiß in Gläser abfüllen.