Aroniamarmelade

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison:



Zutaten

2 KG	Aroniabeeren
1 KG	Gelierzucker (2:1)
0,5	Zirtone

Zubereitung

1. Aroniabeeren waschen, gut abtropfen lassen und im Mixer fein pürieren.
2. Mit dem Gelierzucker und dem Saft der ½ Zitrone vermischen und aufkochen lassen.
3. Wenn die Masse kocht noch ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Gelierprobe machen.

   Falls es noch nicht stockt noch einmal aufkochen.
5. In der Zwischenzeit Gläser vorbereiten, mit heißem Wasser auswaschen.

   Hygienisch arbeiten!
6. Heiße Marmelade in Gläser füllen und sofort gut verschließen.

SEMINAR BÄUERINNEN