

Brombeer Apfel Marmelade

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



Zutaten

2 L	Brombeeren entsaftet
1 KG	Frühäpfel (oder was gerade verfügbar ist)
	Saft von 1 Zitrone
1,5 KG	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und grob schneiden.

Bei dünner Schale kannst du sie gerne dran lassen.

2. Mit Zitronensaft übergießen und etwas Wasser weichkochen.
3. Dann fein pürieren.
4. Den Brombeersaft dazugeben, ebenso den Gelierzucker und alles wieder zum Kochen bringen.
5. Ca. 5min sprudelnd kochen.
6. Gelierprobe machen, dafür auf einen kleinen Teller etwas Marmelade geben, auskühlen lassen und beobachten, ob die Marmelade dabei fest wird.
7. In saubere Gläser abfüllen, zuschrauben, und kurz auf den Kopf stellen, damit die Luft entweichen kann.
8. Umdrehen und kühl und dunkel lagern.
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.