



Johannisbeer Marmelade

Einfache, schön herbe Marmelade aus roten Johannisbeeren

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Garzeit ca. 10 Minuten



Werkzeug

- Schüssel
- großer Topf
- Durchschlag oder Sieb

Zutaten

- Johannisbeeren ca. 1kg
- Geliermittel 3/1 für 1 kg Obst
- 1 Beutel Zitronensäure
- 350 kg Zucker

Zubereitung

Die Johannisbeeren von den Rispen trennen und im Durchschlag/Sieb kurz abspülen. Blätter etc. entfernen.

Marmeladengläser zum Sterilisieren mit kochendem Wasser füllen, verschließen und mit dem Deckel nach unten etwa 5 Minuten stehen lassen und dann aussgießen. Leere Gläser mit der Öffnung nach unten (und die Deckel ebenfalls) auf ein sehr sauberes Geschirrtuch stellen zum Abtrocknen.

Die Früchte in den Topf geben. In einer Schüssel Zucker, Geliermittel und Zitronensäure mischen und zu den Früchten in den Topf schütten.

Herd auf höchste Stufe schalten und die Mischung ständig rühren. Der Zucker und die Früchte beginnen zu kochen und ergeben langsam einen Brei.

Hitze reduzieren und die Masse unter ständigem Rühren weiter unter Blubbern für noch 3 bis 4 Minuten am Kochen halten. Kräftig umrühren damit die Masse nicht am Topfboden anbrennt.

Masse mit Schöpfkelle und Marmeladentrichter in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser verschließen und etikettieren.

Kleiner Tipp: Einmachgläser mit einem blauen Ring im Deckel sind PVC frei.

Guten Appetit!