Brombeer-Konfitüre

Zutaten:

1500 g	frische Brombeeren
500 g	Gelierzucker (3:1)
1	Bio-Zitrone

Zubereitung:

Etwa 5 saubere Schraubgläser mit Deckel gründlich mit heißem Wasser ausspülen und anschließend klar nachspülen. Die Gläser nicht von innen abtrocknen, sondern kopfüber auf einem sauberen Geschirrtuch lufttrocknen lassen.

Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kann Gläser und Deckel zusätzlich im Backofen sterilisieren: Einfach bei 100 °C für ca. 10 Minuten auf den Rost stellen.

Während die Gläser im geöffneten Ofen etwas abkühlen, kann die Marmelade zubereitet werden:

1. Brombeeren verlesen und waschen.
2. Zusammen mit dem Zucker in einen großen Topf geben und gut vermengen.
3. Frisch gepressten Zitronensaft hinzufügen und die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Wenn die Masse kräftig sprudelt, etwa 3 Minuten weiterkochen lassen, dabei stetig rühren.

Nun folgt die Gelierprobe: Etwas Marmelade auf einen kalten Teller geben. Wird sie sofort fest, ist die Marmelade fertig. Falls nicht, noch ein wenig weiterkochen lassen.

Landwirtschaftsamt Rems-Murr-Kreis, Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung
Erbstetter Str. 58, 71522 Backnang
Tel: 07191 895-4233, landwirtschaft@rems-murr-kreis.de

Die fertige Marmelade sofort heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen. Die Gläser zum Abkühlen an einen kühlen, trockenen Ort stellen – und auch dort lagern.

Wichtig: Nicht an den Deckeln anfassen oder hochheben, solange die Marmelade noch heiß ist!

Bei sauberer Verarbeitung und geeigneter Lagerung ist die Marmelade 1 bis 3 Jahre haltbar. Einmal geöffnet, sollte sie im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 4 Wochen verbraucht werden.

Hinweis: Brombeeren enthalten kleine Kerne. Wer diese nicht mag, kann die Früchte vorab durch ein feines Sieb oder eine Flotte Lotte passieren.

Landwirtschaftsamt Rems-Murr-Kreis, Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung
Erbstetter Str. 58, 71522 Backnang
Tel: 07191 895-4233, landwirtschaft@rems-murr-kreis.de