

Rezept für leckere Fruchtmarmelade

Zutaten:

1kg Früchte nach Wahl
600g Zucker (Früchte mit hohem Wassergehalt, z.B. Erdbeeren)
1 Packung Vanillezucker

Zubereitung:

1. Gib die gewaschenen Früchte sowie den Gelierzucker in einen Topf.
2. Koche die Früchte mit dem Gelierzucker auf mittlerer Stufe unter ständigen Rühren, bis ein dickflüssiges Mus entsteht. Achtung: Bei zu langem Rühren geht der gute Geschmack und die satte Farbe verloren.
3. Fülle die fertige heiße Marmelade in sterilisierte Gläser.