

Rote Dreifruktmarmelade

Zutatenliste:

500g Erdbeeren
350g Himbeeren
200g rote Johannisbeeren
500g Gelierzucker 1:2
1 Vanilleschote
½-1 Zitrone
70g Obstler



Zubereitung:

1. Früchte gründlich waschen und in einem Küchensieb abtropfen lassen.
Zitrone auspressen.
2. Alle Früchte mit Zucker, Zitronensaft und Mark der Vanilleschote in den Kochtopf geben, mit Stampfer etwas bearbeiten, so dass die Fruchtteile gut erkennbar sind.
3. Dann 30 Minuten ziehen lassen, danach aufkochen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
4. Sobald die Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3-4 Minuten), Geliertest machen.
5. Vom Herd nehmen, sobald sie geliert, Obstler zugeben und in sauber gespülte Gläser füllen, verschließen und ca. 30 Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp:

Wer keine Körner in der Marmelade mag, durch die Flotte Lotto drehen.