

REZEPTTIPP AUS DER REGION

ANTONIAS

GRANTAMARMELADE

Menge: ca. 4 Gläser

Zubereitungszeit: ca. 30 min

Zutaten

500 g	Kristallzucker
1 kg	Preiselbeeren
2- 3 EL	Zitronensaft
125 ml	Wasser



Zubereitung

- Alle wilden Früchte sollten zuerst unbedingt gut gewaschen werden. Wasser in einen Topf geben, Preiselbeeren, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und bei geringer Temperatur etwa 20-30 min köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
- Destillierte Gläser bereitstellen. Hierzu ganz einfach die Gläser in kochend heißem Wasser etwa 5 Minuten sterilisieren und mit einer Zange aus dem Wasser heben.
- Preiselbeermarmelade einfüllen und alles gut verschließen. Das Marmeladenglas auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

GUTES GELINGEN!

WE ARE FAMILY.®