

Beeren-Apfelmarmelade

Zutaten (für 5 Gläser à 300 ml):

- 650 g tiefgekühlte rote Früchte
- 400 g Äpfel
- 1 TL Zimt
- 0,5 Schote Vanille
- 400 g Gelierzucker (2:1)

Einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und erhitzen. Gläser und Deckel darin etwa 10 Minuten sterilisieren. Kurz abtropfen lassen und auf die Arbeitsfläche stellen.

Äpfel schälen und das Kerngehäuse jeweils entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit den gefrorenen Früchten in einen ausreichend großen Topf geben und bei mäßiger Hitze auftauen und weichkochen. Anschließend mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz pürieren. Die Fruchtmasse darf ruhig etwas stückig bleiben. Zimt, das ausgekratzte Vanillemark oder andere Gewürze nach Geschmack dazugeben. Gelierzucker hinzufügen, alles verrühren und nach Anweisung auf der Verpackung zubereiten.

Die heiße Marmelade in die Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 10.03.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen