

# Brombeer-Konfitüre mit braunem Zucker

Eine Marmelade mit Brombeeren und braunem Zucker.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g Brombeeren (vorbereitet  
gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1  
500 g brauner Zucker

Wie koche ich Brombeermarmelade mit braunem Zucker?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Brombeeren verlesen und 1000 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Brombeeren und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

### 3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.