

Brombeermarmelade

Dieses klassische Brombeermarmelade Rezept ist ganz einfach und schnell zubereitet.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Brombeeren

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Beerenkonfitüre

Wie koche ich Brombeermarmelade ganz einfach selber?:

1 Brombeeren vorbereiten:

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

2 Brombeermarmelade kochen:

Brombeeren mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe: Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

3 Marmelade in Gläser füllen:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Konfitüre kann auch mit dem Gelierzucker Extra 2:1 zubereitet werden. Noch fruchtiger wird es mit einem 3:1 Produkt, wie Gelfix Super oder Gelierzucker Super.

