

Marmelade



Das brauchst du:

1 kg	Sauerkirschen	* Topf
500 g	Gelierzucker (2:1)	* Rührlöffel
5 EL	Zitronensaft	* ggf. Kirschentkerner
	oder	* kleine Bretter
1 kg	Himbeeren	* kleines Messer
500 g	Gelierzucker (2:1)	* Schüssel
1x	Mark d. Vanilleschote	* Schraubgläser
	oder	
1 kg	Erdbeeren	
500 g	Gelierzucker (2:1)	
5 EL	Zitronensaft	

So geht´s:

1. Früchte waschen, entstielen und ggf. (Kirschen) entkernen.
2. Mit dem Zucker und den restlichen Zutaten in einem großen Topf vermischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.
3. Danach die Mischung bei starker Hitze unter ständigem Rühren ca. 4 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Vorsicht, sehr heiß!
4. Die Marmelade in saubere, mit heißem Wasser ausgespülte Gläser randvoll füllen und mit einem Deckel verschließen.
5. Nach dem Auskühlen mit einem selbstgestalteten Etikett versehen.
6. Mit frischem Brot oder knusprigen Brötchen- einfach lecker!

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt