

Preiselbeermarmelade

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

1 KG	gewaschene Preiselbeeren
300 G	Zucker
200 G	Gelierzucker
200 ML	Rotwein oder roten Traubensaft

Zubereitung

1. Die Preiselbeeren und den Rotwein ca. 15 Minuten weich dünsten.

Oder mit Traubensaft.

2. Zucker und Gelierzucker dazugeben.

5 Minuten aufkochen.

3. Gelierprobe machen und noch heiß in Gläser abfüllen.