



Heidelbeermarmelade

Zutaten für die Heidelbeermarmelade:

1 kg Heidelbeeren

500 g Gelierzucker 2:1

Saft einer Zitrone

optional ½ TL Zimt

Saubere Marmeladengläser bereit stellen. Die Heidelbeeren werden in einen großen Topf gegeben. Gut mischen und bei kleiner Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Heidelbeeren weich gekocht sind, püriert man sie mit dem Pürierstab so fein wie man möchte. Nun kommen der Gelierzucker und der Zitronensaft und wer mag mit etwas Zimt zu dem Beerenmus.

Gut durchrühren und bei großer Hitze zum Kochen bringen.

Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Gelierprobe machen und sobald die Marmelade geliert, noch heiß in Marmeladegläser füllen und verschließen.

