

# Marmelade - Grundrezept

**Zutaten**

Für 10 Gläser á 150 ml

1 Kg Früchte (Erdbeeren, Marillen, Kirschen, Pfirsiche, Himbeeren oder Zwetschken)  
1EL Alkohol (Rum, Grandmanier, Kirschwasser)  
500g Gelierzucker 1:2

**Aufwand**

ca. 70 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
einfach**Zubereitung**

Früchte waschen und zerkleinern mit Alkohol und Gelierzucker gut vermischen und ca. 20 Minuten stehen lassen.

10 Gläser mit 150 ml Inhalt waschen und im Dampfgarer sterilisieren.

Den Fruchtbrei mit einem Stabmixer noch kurz durchrühren und kalt in die Gläser füllen. Mit dem Deckel gut verschließen und im Dampfgarer einkochen.

Danach herausnehmen, Achtung die Gläser sind heiß! einmal durchschütteln und kontrollieren ob der Verschluss hält.

**TIPP:**

Marmeladen schmecken mit verschiedenen Kräuter (Lavendel, Pfefferminze, Melisse,etc.) , noch interessanter.

Oder probieren Sie einmal z.B. Marzipan zu Marillen, kleinen Mokka und Vanille zu Kirschen, Zimt und Kardamom zu Zwetschken.

**Einstellungen**

Dampfgarer 100°/ 6 Minuten zum Sterilisieren der Gläser

Dampfgarer bei 100°C / 45 Minuten einkochen der Marmelade