

Brombeer-Marmelade

Fruchtig. Intensiv. Süß. Brombeermarmelade ist nicht nur ein herrlicher Aufstrich, sondern auch hervorragend für die Zubereitung von Torten. Ich mache sie am liebsten mit 3:1 Gelierzucker, damit die Marmelade nicht zu süß wird und das feine Aroma der Brombeeren besser zum Ausdruck kommt.



Brombeer-Marmelade | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 kleine Gläser): 250 Gramm Brombeeren | 90 Gramm
Gelierzucker 3:1



Brombeer-Marmelade | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Brombeeren mit dem Gelierzucker aufkochen, fünf Minuten köcheln lassen. 2. Ggf. pürieren, dann in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser abfüllen. 3. Wenn die Marmelade nicht innerhalb weniger Tage verzehrt wird, muss sie auf Grund des geringen Zuckergehaltes direkt nach dem Kochvorgang bei 90° Grad 30 Minuten eingekocht werden (bitte beachte dazu auch meine [Einkoch-Hinweise](#)).

Jetzt mehr [Marmeladen-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Glas: 212 Kalorien | 1,3 Gramm Fett | 47,4 Gramm Kohlenhydrate | 1,3 Gramm Eiweiß