



Selbstgemachtes.de

Himbeermarmelade

von Barbara Schulz



Zubereitung:

1,3 kg frische Himbeeren (zur Not auch TK)	waschen oder Tk-Himbeeren antauen lassen.
650 g Gelierzucker 2:1	unterrühren und ca. 1 Stunde stehen lassen. Vorbereitete Gläser heiß ausspülen. (evtl. im Backofen 5 Minuten bei 200°C sterilisieren). Marmelade zum Kochen bringen und sprudelnd kochen vom Herd nehmen.
40 ml Himbeergeist	einrühren (Vorsicht: spritzt!). Eventuell vorhandenen Schaum abschöpfen und Marmelade in die Gläser füllen.