



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 700 g rote Ribiseln
- 500 g Himbeeren
- 1 kg Kristallzucker

Mein persönlicher Tipp

Ribiseln haben einen hohen Pektin Gehalt, die Zugabe eines Geliermittels (Gelierzucker) ist deshalb nicht erforderlich. Werden mehr Himbeeren als Ribiseln verwendet, sollte die halbe Zuckermenge durch Gelierzucker ersetzt werden.



Maria Thek

Bäuerin aus Großpetersdorf

Ribisel-Himbeermarmelade



Foto: Maria Thek - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Himbeeren und Ribiseln waschen und getrennt ohne Wasser kurz aufkochen, bis die Schalen platzen.
- o Ribiseln brauchen dafür nicht abgerebelt werden.
- o Anschließend werden beide Früchte passiert, vermischt und abgewogen.
- o Das Fruchtmus wird mit der gleichen Menge Kristallzucker vermischt und unter Rühren in einem weiten Topf 5-8 min. gekocht.
- o Zur „Gelierprobe“ einen Tropfen der fertigen Marmelade auf einen Teller geben.
- o Wird dieser nach kurzer Zeit fest, ist die Marmelade fertig.
- o Diese dann kochend randvoll in saubere Gläser füllen, und mit (neuen!) Schraubdeckeln verschließen.
- o Die Gläser sofort auf den Kopf stellen, damit auch die Deckel desinfiziert werden.
- o Nach einigen Minuten wieder umdrehen, auskühlen lassen und dunkel lagern!

Quellen:



Maria Thek: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

