

## Beerige Zeit

### Heidelbeer-Kirschmarmelade

1000 g	Heidelbeeren
300 g	Sauerkirschen
500 g	Rohrohrzucker
1	Zitrone
3 TL	Agar Agar



Die Beeren und die Kirschen waschen, säubern und zusammen mit dem Zucker in einen Kochtopf geben und über Nacht ziehen lassen.  
Die Beeren pürieren (so fein wie Sie möchten) und zum Kochen bringen.

Die Zitrone auspressen und Agar Agar unterrühren.  
Das Zitronensaft-Agar-Agar-Gemisch unter die aufgekochten Beeren rühren und 5-10 Minuten weiter köcheln lassen.

Die heiße Marmelade in saubere Gläser füllen.

Statt der Beeren und Kirschen können Sie andere Früchte der Saison verwenden, z. B. frische Aprikosen.