

Fruchtaufstrich Heidelbeer-Kirsch

ZUTATEN

- 1 kg Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 300 g Sauerkirschen (tiefgekühlt)
- 500 g Rohrohrzucker
- 1 Zitrone
- 3 TL Agar-Agar

ZUBEREITUNG

Beeren, Kirschen und Rohrohrzucker in einen Kochtopf geben und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Früchte pürieren. Fruchtpüree zum Kochen bringen.

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

Die heiße Marmelade in saubere mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser füllen und schließen.

Statt der Beeren und Kirschen können andere Früchte der Saison verwendet werden, z. B. frische Aprikosen.



Marmelade im Kühlschrank aufbewahren. Aufstrich mit sauberem Besteck entnehmen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!