

Rezept der Woche:



Heidelbeer-Marmelade

Zutaten:

1 kg Heidelbeeren
1 kg Gelierzucker 1:1
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Die Heidelbeeren sorgfältig verlesen, waschen, abtropfen lassen.
In einem großen Kochtopf leicht zerdrücken und mit dem Gelierzucker vermischen.
Zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.
Gelierprobe machen.

Vor dem Einfüllen in die Gläser den Saft der Zitrone unterrühren.

Marmelade sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, fest verschließen und
5 Minuten auf dem Deckel stehend ruhen lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de