

Vogelbeermarmelade

Zutaten

750 Gramm Vogelbeere frisch
1 kg Äpfel
1 Esslöffel Korianderkörner
1 Stück Zimtstange
Etwas Wasser
Gelierzucker 2:1
2 Esslöffel Zitronensaft



Zubereitung

- Vogelbeeren abzupfen und waschen, danach in die Gefriertruhe für mindestens 3 Tage
- Äpfel waschen und halbieren oder vierteln
- Äpfel zusammen mit den Vogelbeeren und Wasser zum Kochen bringen, Zimtstange und Korianderkörner in ein Tee-Ei oder Teebeutel geben mitkochen lassen. Nach dem Kochen entfernen
- Wenn die Beeren weich sind durchs Passevite drehen, Mus abwägen (2kg evtl. mit Süssmost ergänzen) und entsprechende Menge Gelierzucker dazugeben sowie den Zitronensaft.
- Mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen dabei immer rühren, Gelierprobe machen und in gespülte und heiss ausgespülte Gläser füllen. 5 Minuten auf den Kopf stellen anschliessend umdrehen und auskühlen lassen

Tipp: nur je 1 Liter aufs mal einkochen

Gut als herber Brotaufstrich oder für Wildsossen