

## Kurzrezept:

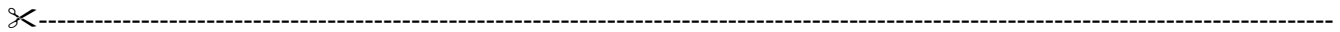
### Himbeer-Holunderblüten Marmelade

#### Zutaten

900g	Himbeeren
100ml	Holunderblütensirup
500g	Gelierzucker (2:1)
4	Schraubgläser

#### Zubereitung

1. Himbeeren verlesen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. 800g Püree abwiegen und mit Gelierzucker und Holunderblütensirup in einem großen Topf mischen. Unter Rühren aufkochen und mindestens 3 Min. sprudelnd kochen lassen.
2. Gelierprobe machen. Konfitüre abschäumen und sofort randvoll in saubere Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und etwa 5 Min. auf den Deckel stellen. Umdrehen und abkühlen lassen.



#### Einkaufsliste

#### Himbeer-Holunderblüten Marmelade

<input checked="" type="checkbox"/>				
900g	Himbeeren			
100ml	Holunderblütensirup			
500g	Gelierzucker (2:1)			
4	Schraubgläser			