

Ein Mittsommernachtstraum Beeren-Kirsch-Marmelade

Zutaten:

- 250 g Erdbeeren in Scheiben
- 250 g rote Ribiseln
- 250 g Himbeeren
- 250 g entsteinte Herzkirschen, halbiert
- 500 Wiener Gelierzucker 2 : 1



Zubereitung:

- Alle Früchte mit dem Zucker in einen ausreichend großen Topf geben.
- Von der Bio-Zitrone die Schale mit dem Zestenreißer gewinnen und mit dem Zitronensaft untermengen.
- Die Masse zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen, Gelierprobe nicht vergessen!

Dieses Rezept stammt von der Homepage www.wienerzucker.at