

Wilde-Beeren-Lillet-Marmelade *

Brotaufstrich mit Schwips *

Du brauchst für ca. 6 - 7 Gläser à 200ml Wilde-Beere-Lillet-Marmelade:

750 ml Russian Wild Berry

250 g gemischte Beeren nach Wahl (ich habe hier mangels frischer Früchte die TK-Variante genommen und nur die Erdbeeren weggelassen)

250 ml Lillet

1 Beutel Agartine (Pflanzliches Geliermittel)

500 g 3:1 Gelierzucker

Zubereitung:

1. Die Russian-Wild-Berry-Limonade zusammen mit dem Gelierzucker, den Beeren und der Agartine in einem großen Topf verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Alles für vier Minuten sprudelnd kochen lassen. In der letzten Minute den Lillet dazugeben und weiter kochen lassen
5. Mit einem Teller eine Gelierprobe machen. Dazu ein wenig Marmelade auf den kalten Teller geben und checken, ob die Flüssigkeit das Gelieren beginnt. Wenn nicht, noch etwas weiter sprudelnd kochen lassen.
6. In saubere Twist-off-Gläser füllen, verschließen und die Gläser für ca. 30 Minuten auf den Kopf stellen.

Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de