



Hecken schmecken - Holundermarmelade mit Zwetschgen oder Birnen

Zutaten:

ca. 1 kg	Holunderbeeren
250 g	Zwetschgen (alternativ Birnen)
1 P	Bio Gelierzucker 2:1 (alternativ: Agar Agar plus 500 g Agavendicksaft)
½ TL	Zimt

Material:

6-8	Gläser mit Schraubverschluss
	Flotte Lotte zum Zerkleinern

Zubereitung:

- Holunderbeeren pflücken und gründlich waschen
- In einem hohen Topf (spritzt weniger) kurz aufkochen lassen und das Fruchtmus durch die Flotte Lotte drehen, um die Kerne zu entfernen
- Holundermus abwiegen
- Zwetschgen waschen, entkernen zerkleinern und zum Holunder geben
- Früchte sollen insgesamt 1 kg wiegen
- Gelierzucker zugeben und umrühren
- Mischung ca. 4 min kochen lassen
- Zimt zugeben, nochmals kurz aufwallen lassen
- In saubere Gläser füllen und zu deckeln



Guten Appetit!