

Hier und heute



Brombeermarmelade mit Birne und Vanille

Mit selbst gemachter Marmelade lässt sich der aromatische Geschmack der Brombeere perfekt bewahren. Marmeladenexpertin Angela von der Goltz zeigt, wie man die köstlichen Beeren zusammen mit Birnen in ein köstliches Frühstückserlebnis verwandelt.

Rezept

Brombeermarmelade mit Birne und Vanille

von Angela von der Goltz

Menge für circa 6-8 Gläser (à circa 180 ml)

Zutaten

- 500 g Brombeeren
- 500 g reife Birnen, (z.B. Williams)
- 500 g Zucker
- 25 g Pektin
- Saft von 1-2 Zitronen
- etwas Bourbon-Vanille

Zubereitung

Brombeeren putzen, waschen, in den Kochtopf geben und grob zerstampfen. Birnen nach Belieben schälen, entkernen, in kleine Stücke/Würfel schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Alles mit dem Saft einer Zitrone beträufeln. Zucker gut mit dem Pektin mischen und mit der Vanille zu den Früchten geben. Die Masse unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt erhitzen, mit der restlichen Zitrone abschmecken und 4 Minuten sprudelnd kochen. Den entstandenen Schaum etwas setzen lassen und sofort in die vorbereiteten, frisch gespülten Gläser füllen und verschließen.