

## Brombeermarmelade mit Himbeeren

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 kleine Gläser

800 g frische Brombeeren  
200 g frische Himbeeren  
100 ml Wasser  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Vanilleschote  
300 g Gelierzucker

**Besonderes Zubehör**  
Einmachgläser

Womit sollte man einen Sonntagmorgen beginnen? Richtig, mit einem ausgiebigen Frühstück. Dazu gehört natürlich auch eine leckere Marmelade. Ich mag sie gerne samtig, ohne Stückchen. Ein großer Klacks von der fruchtig-süßen Brombeermarmelade auf's Croissant und der Tag kann schon fast gar nicht mehr besser werden.

- 1 -

Brombeeren und Himbeeren waschen und mit Wasser aufkochen, bis sie zusammenfallen. Heiße Beerenmasse durch ein Sieb streichen und den Saft in einem Topf auffangen.

- 2 -

Zeste der Zitrone abreiben und Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen.

- 3 -

Gelierzucker mit Zitronenzeste, Zitronensaft und Vanillemark zum Beerensaft geben. Alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen, ab und an umrühren. Bildet sich Schaum an der Oberfläche, einfach mithilfe einer Schaumkelle abschöpfen.

- 4 -

Warme Marmelade in sterile Einmachgläser füllen, Deckel draufschauben und abkühlen lassen.