

Vom Gelieren und Einkochen: 15 Marmeladen mit Sommerobst



Holt die Shorts und Kleidchen raus, der Sommer ist da! Mit uns wirft sich auch die Natur in ihre buntesten Gewänder: Farbenfrohes Obst sprießt an allen Ecken und Enden und flüstert uns saftig-süße Genüsse ins Ohr. Auch unsere Foodblogger sind losgezogen und haben ihre reiche Ernte gleich 15 mal zu fruchtigen Marmeladen mit Sommerobst verarbeitet. Konserviert im Glas nehmen wir uns die warmen Tage gleich mit in den Herbst.

Möhren-Orangen-Konfitüre

Aufgepasst, hier strahlt euch die Sonne nicht vom Himmel entgegen, sondern von eurem Frühstückstisch! Majas fruchtig-frische Möhren-Orangen-Konfitüre sorgt in leuchtendem Orange für gute Laune am Morgen. So süßlich-herb ist die Konfitüre einfach für jedes Brot ein Knaller! [Zum Rezept](#)



[Möhren-Orangen-Konfitüre](#) © Maja Nett | Moey's Kitchen

Kirschmarmelade mit Apfel und Zitrone

Bei Tinas Marmeladentraum werden wir ganz rot vor Freude. Kirschrot, um genau zu sein. Die satt glänzenden Früchtchen werden dank Gelierzucker im Glas in ihre schönste Form gebracht. Außerdem mischen noch Apfel und Zitrone für den extrafrischen Kick mit. [Zum Rezept](#)

Vom Gelieren und Einkochen: 15 Marmeladen mit Sommerobst



Kirschmarmelade mit Apfel und Zitrone © Tina Kollmann | Lecker & Co.

Erdbeermarmelade

Was ist schöner als Erdbeeren zum Frühstück? Wenn die wunderhübsch süßen Sommerbeeren sich fein püriert auf eure noch knusprig-warme, buttrige Brioche kuscheln natürlich! Hannah-Lena schraubt bei ihrer Variante den Zuckergehalt runter, dafür den Fruchtgenuss ans absolute Maximum! [Zum Rezept](#)



Erdbeermarmelade © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Aprikosenmarmelade

Klassiker werden nur zu Klassikern, weil sie....naja, einfach klasse schmecken! Annas Aprikosenmarmelade mit Vanille verdient zurecht einen Platz unter euren Einmachglas-Evergreens. Das Auge isst bei dieser samtig-farbenfrohen Köstlichkeit nämlich definitiv mit. [Zum Rezept](#)

Vom Gelieren und Einkochen: 15 Marmeladen mit Sommerobst



Aprikosenmarmelade © Anna Röpfl | Teigliebe



Holunder-Prosecco-Gelee © Foodistas

Holunder-Prosecco-Gelee

Manchmal muss es einfach ein Sektfrühstück sein. Egal, ob du einen besonderen Anlass zu feiern hast oder nur dich selbst. Bei den Foodistas kommt der prickelnde Drink allerdings aus dem Marmeladenglas und wandert erst mit Umweg über's Brötchen in deinen Mund. Eine pinke Grapefruit dazu und fertig ist das spritzige Frühstück! [Zum Rezept](#)

Erdbeer-Balsamico-Marmelade

Wer sagt, dass Marmelade nur süß ist? Hol dir mit Karin unseren ewigen Sommerhelden Erdbeere mit Vanille und einem Schuss Balsamico ins Glas. Süß-saure Sauce mal anders.. [Zum Rezept](#)



Vom Gelieren und Einkochen: 15 Marmeladen mit Sommerobst

Erdbeer-Balsamico-Marmelade © Karin Klemmer | Wallygusto

Herzhafte Kirschmarmelade mit Rosmarin und Fleur de Sel

Mit dir ist auch so gut Kirschen essen wie mit Christine? Und wie sieht's mit Käse aus? Mehr als Frühstück kann Marmelade nämlich locker. Verfeinere deine roten Früchte doch einfach mit Rosmarin, Fleur de Sel und Balsamico. Süß trifft auf herzhaft und auf kirschbaumhohe Begeisterung bei uns! [Zum Rezept](#)



Herzhafte Kirschmarmelade mit Rosmarin und Fleur de Sel © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Stachelbeerkonfitüre

Du stehst mitten in der Frühlingszeit und weißt gar nicht wohin mit all deiner Begeisterung? Sascha und Torsten haben das ideale Rezept gegen volle Beerensträucher: Ihre feinstückige Stachelbeerkonfitüre

macht jeden zum süßen Frühstück. Außerdem mischt noch exotische Papaya mit und macht dein Brötchen zur wahren Farbbombe. [Zum Rezept](#)



Stachelbeerkonfitüre © Sascha und Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

Himbeer-Mango-Konfitüre mit Vanille

Geschichtete Schlemmereien nehmen wir jederzeit mit Kusshand ins Glas. Bei Jessica thront eine süßsaure Schicht Himbeeren auf mild-würziger Mango-Vanille-Konfitüre. Nascht euch nacheinander durch die Schichten oder nehmt gleich beides zusammen auf den Löffel – so oder so absolut lecker! [Zum Rezept](#)

Vom Gelieren und Einkochen: 15 Marmeladen mit Sommerobst



Himbeer-Mango-Konfitüre mit Vanille © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Süßkirsch-Marmelade mit Zartbitterschokolade

Vera präsentiert uns das Frühstück von seiner Schokoladenseite: Ihre fruchtige Kirschmarmelade hat eine zartbittere Einlage und schmilzt gleich doppelt gut auf der Zunge. [Zum Rezept](#)



Süßkirsch-Marmelade mit Zartbitterschokolade © Vera Wohllleben | Nicest Things

Italienische Zwetschgenmarmelade

Die einfachste Lebensweisheit: Willst du leckeres Essen, fahr nach Italien! Die einfachste Lebensweisheit verfeinert: Willst du leckeres Essen mit leckerem Balsamico...na?! Genau, auf ins Land der Pizza und Pasta. Oder rüber in Elsas Küche. Sie zaubert uns süß-säuerliche italienische Zwetschgenmarmelade mit Zimt, Honig und Balsamico. [Zum Rezept](#)

Vom Gelieren und Einkochen: 15 Marmeladen mit Sommerobst



Italienische Zwetschgenmarmelade © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Himbeer-Kokos-Marmelade

Wenn es eine Nuss gibt, die uns ohne Umschweife immer direkt in den exotischen Urlaub katapultiert, dann ist es die Kokosnuss. Dass es sich aber genauso lohnt, zu Hause zu bleiben, beweist uns Verena. Sie bringt uns mit ihrer Himbeer-Kokos-Marmelade Fernweh, Heimatliebe und vor allem süßen Genuss auf den Löffel. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Kokos-Marmelade © Verena Pelikan | Sweets and Lifestyle

Brombeer-Zitronengras-Marmelade

Das kleine Schwarze geht ja bekanntlich immer. Und kleine schwarze Beeren bei uns sowieso! Tamaras extra samtige Brombeer-Marmelade zergeht ganz ohne Kerne auf der Zunge. Was da so spritzig-frisch schmeckt fragst du dich? Zitronengras! Für einen Klassiker mit Überraschungsgast. [Zum Rezept](#)

Vom Gelieren und Einkochen: 15 Marmeladen mit Sommerobst



Brombeer-Zitronengras-Marmelade © Tamara Staab | Maras Wunderland

Kirsch-Limetten-Marmelade

Was geht schon über selbstgemachte Marmelade am Morgen? Oder zwischendurch? Erst recht nicht, wenn sie wie Stephanies Kirschvariante mit erfrischender Limette dein Brötchen beglückt. [Zum Rezept](#)



Kirsch-Limetten-Marmelade © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Kiwi-Orangen-Marmelade

Bereit für den ultimativen Obstsalat aus dem Glas? Aber gekocht und eingedickt? Unsere stückige Kiwi-Orange-Marmelade ist so fruchtig, dass es dir schwer fallen wird, sie nicht frisch aus dem Topf wegzunaschen. [Zum Rezept](#)

Vom Gelieren und Einkochen: 15 Marmeladen mit Sommerobst



Kiwi-Orangen-Marmelade