



Mmmhh... Marmelade! 20 Ideen für selbstgemachten Fruchtaufstrich



Wenn Erdbeeren, Äpfel, Blaubeeren oder Orangen langsam einkochen und mit Gewürzen zu einer wunderbar fruchtigen Marmelade verschmelzen, dann erfüllt das nicht nur die Küche mit den schönsten Düften, sondern Frühstücksherzen schlagen direkt schneller.

Aber was passt am besten zu Erdbeermarmelade - süßes Weißbrot oder doch lieber das würzige Dunkle? Und wie sieht es bei Zwetschgenmarmelade oder Holunderblütengelee aus? In den Foodblogger-Küchen wurde wieder kombiniert und kreiert, damit du dich zu deinem Lieblingsbrot mit köstlichen Marmeladen verwöhnen kannst.

Blaubeer-Apfel-Zimt-Marmelade

Intensiv in der Farbe und intensiv im Geschmack - eben genauso, wie eine Marmelade sein soll. So kommt Sarahs Marmelade daher. Und dazu noch kalorienarm, da sie mit Gelier-Xucker, statt mit Zucker zubereitet wird. [Zum Rezept](#)



[Blaubeer-Apfel-Zimt-Marmelade](#) © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Erdbeer-Chia-Marmelade

Eine Marmelade, die auch noch für den Energieschub am Morgen sorgt? Geht ganz einfach. Mix deine Marmelade einfach mit kleinen Chia-Samen. Dadurch wird sie außerdem extra sämig. [Zum Rezept](#)



[Erdbeer-Chia-Marmelade](#) © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Orangenmarmelade mit Zimt und Nelken

Hallo Aroma! Hallo Farbe! Und das alles schick eingemacht im Glas - zum Verstreichen auf deiner Frühstückstulle. Da geht auch an Schlechtwettertagen bei jedem Bissen sofort die Sonne auf. Was du dazu brauchst, sind Zitrusfrüchte und Gewürze. [Zum Rezept](#)



[Orangenmarmelade mit Zimt und Nelken](#) © Kevin Buch | Law of Baking

Zweierlei Erdbeermarmelade

Wenn man sich nicht entscheiden kann, dann macht man eben beides. So wie Marsha. Bei ihr gibt's deswegen super fruchtige Erdbeer-Mango-Marmelade und eine feine Erdbeer-Vanille-Marmelade. Beides ein Traum in Rot. [Zum Rezept](#)



[Zweierlei Erdbeermarmelade](#) © Marsha Silenzi | Eine Prise Lecker

Holunderblütensektgelee

Wie wär's mit einem Sektfrühstück? Statt dir ein Gläschen zu gönnen, kannst du den Schaumwein aber auch direkt mit im Aufstrich verarbeiten und ein feines Gelee zaubern. Dazu noch Holunderblütendolden und Traubensaft und schon hast du ein Gelee der besonderen Art. [Zum Rezept](#)



[Holunderblütensektgelee](#) © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

Mango-Pfirsich-Marmelade mit Ingwer

Tummeln sich Mango und Pfirsich in deiner Marmelade, kannst du dir immer dann ein bisschen Sonne auf dein Brötchen streichen, wenn dir danach ist. Also mach dir ein Glas Sommer auf und träum dich mit jedem Bissen in den Urlaub. [Zum Rezept](#)



[Mango-Pfirsich-Marmelade mit Ingwer](#)

Heidelbeermarmelade

3 Zutaten, 10 Minuten und schon hast du Marmelade selbstgemacht. Glaubst du nicht? Dann hüpf mal rüber zu Saskias Rezept. [Zum Rezept](#)



Mmmhh... Marmelade! 20 Ideen für selbstgemachten Fruchtaufstrich

Heidelbeermarmelade © Saskia in der Au | Foodlikers

Gegrillte Paprika Marmelade

Sieht aus wie Marmelade, schmeckt wie Marmelade, aber irgendetwas ist anders. Es ist die Paprika! Und dazu gegrillte. Denn süß ist die Marmelade dennoch, aber leichte Röstaromen verleihen ihr eine feine herbe Note. Schmeckt wie Urlaub! [Zum Rezept](#)



Gegrillte Paprika Marmelade © Marc Kromer | Bake to the roots

Bacon Jam & Cornbread

Diese Marmelade hat alles, was dein Herz begehrt. Die Würze von krossem Bacon. Die Süße von Zwiebeln, Ahornsirup und Zucker. Und die Säure von Essig und Limette, abgestimmt mit einem Hauch Vanille. Fehlt nur noch fluffiges Maisbrot als Begleiter. Trau dich, diese Kombination musst du probiert haben. [Zum Rezept](#)



Bacon Jam & Cornbread

Rhabarber-Erdbeer-Vanille-Marmelade

Der Klassiker: Rhabarber küsst Erdbeere. Das Ergebnis: süß, sauer, sommerlich. Und dank Vanille noch warm aromatisch. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Erdbeer-Vanille-Marmelade © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Bratapfelmarmelade

Der Bratapfel ist nicht nur heiß aus dem Ofen ein Gedicht. Gut gewürzt und mit Früchtetee verfeinert lässt sich aus dem Apfel auch eine herrliche Marmelade mit Pfiff zubereiten. [Zum Rezept](#)



Bratapfelmarmelade © Yvonne Erfurth | Experimente aus der Küche

Lavendelgelee

Einmal Sommer im Glas bitte! Der Duft, die Farbe, das Aroma... das kann nur Lavendel sein. Wenn deine nächste Reise in die Provence noch fern ist, dann sind alles, was du für das Frankreichfeeling zuhause brauchst: Lavendel, Sekt und Gelierzucker. [Zum Rezept](#)



Lavendelgelee © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

Kiwi-Orangen-Marmelade

Streich dir jeden Tag ein Löffelchen Vitamin C auf dein Brot. Kiwis und Orangen helfen dir dabei. Vereint als fruchtig-herbe Marmelade sorgen sie ganz nebenbei für einen kleinen Energieschub am Frühstückstisch. [Zum Rezept](#)



Kiwi-Orangen-Marmelade

Orangenmarmelade mit Ingwer

Würzig und spritzig. So mag Sandra ihre Marmelade. Für die Würze sorgt ein klein wenig Ingwer. Bitter, süß und eben spritzig wird's dank einer Extraportion Orangen und einem Hauch Zitrone. Das schmeckt gut und sieht gut aus. [Zum Rezept](#)



Orangenmarmelade mit Zesten © Sandra Cetin | Hase im Glück

Mmmhh... Marmelade! 20 Ideen für selbstgemachten Fruchtaufstrich

Zwetschgen-Apfel-Brombeer-Marmelade

Eine Frucht ist dir zu wenig? Dann mix dir doch ein Trio zusammen. Zum Beispiel aus Zwetschgen, Äpfeln und Brombeeren. Dann kommt nur noch Gelierzucker dazu. Denn das Obst bringt schon alles an Geschmack mit, was deine Marmelade braucht. [Zum Rezept](#)



[Zwetschgen-Apfel-Brombeer-Marmelade](#) © Tamara Staab | Maras Wunderland

Orangen-Lavendel-Curd

Auf dem Brot, zum Joghurt, als Kuchenfüllung - Curd ist einfach ein Alleskönner. Und mit einer Extraportion Orangen im Gepäck außerdem Sommerfeeling pur. [Zum Rezept](#)



[Orangen-Lavendel-Curd](#) © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Kürbismarmelade

Bei Denise geht es dagegen etwas herbstlicher zu. In ihre Marmelade kommt nämlich das süße Fleisch von Butternut Kürbis. Zusammen mit Zitrone, Apfelsaft, Zimt, Nelken und Vanille entsteht so ein herrlich aromatischer Marmeladentraum. [Zum Rezept](#)



[Kürbismarmelade](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Aprikosen-Rosmarin-Marmelade

Italien, Spanien... egal, wo du dich mit Elas Marmelade hinträumst, es wird in jedem Fall sommerlich-mediterran. Und das nur dank der raffinierten Kombination aus süßen Aprikosen und duftendem Rosmarin. [Zum Rezept](#)



[Aprikosen-Rosmarin-Marmelade](#) © Ela | Transglobal Pan Party

Apfel-Minz-Marmelade

Als Brotaufstrich, zur Käseplatte, in deiner Joghurt-Bowl oder einfach pur zum Löffeln – wenn sich Äpfel und Minze in deinem Marmeladenglas vereinen, dann kann dich nur Gutes erwarten. [Zum Rezept](#)



[Apfel-Minz-Marmelade](#)

Bacon-Bourbon-Marmelade

Zum Schluss der Runde noch ein Marmeladen-Allroundtalent, bei dem du dir den Speck zum Frühstück einfach sparen kannst. Denn hier kommt der Bacon direkt ins Marmeladenglas. Süß ist die Marmelade nicht. Dafür kommt sie mit ordentlich Würze daher - dank Schalotten, Zwiebeln, Smoked Paprika, Cayenne Pfeffer und eben Bourbon. [Zum Rezept](#)



[Bacon-Bourbon-Marmelade](#) © Marc Kromer | Bake to the roots