

Blaubeer-Rosmarin-Marmelade

Zutaten für 4 Gläser à 350 g:

- 1 kg wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 2 Rosmarinzweige
- 500 g Gelierzucker 2:1



1. Blaubeeren antauen lassen. Zitronenschale abraspeln und Frucht auspressen. Die Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Rosmarinzweige abspülen und trocken schütteln.

2. Blaubeeren in einen großen Topf geben und aufkochen. Gelierzucker, Zitronensaft und -schale, Vanillemark und Rosmarinzweige hinzugeben. Unter Rühren etwa 5 Minuten kochen lassen.

3. Marmelade randvoll in Gläser mit Schraubverschluss füllen. Fest verschließen und für etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen. Gläser wieder umdrehen und erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Pro Glas à 350 g:

Energie: 550 kcal

Fett: 2 g

