

# Himbeermarmelade

## Zutaten:

2 kg Himbeeren  
Schuss Wasser  
1,5 kg Gelierzucker 2:1  
3 g Agar Agar

## Zubereitung:

Die Himbeeren waschen und in einen Topf mit einem Schuss Wasser geben und weich kochen. Danach mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Gelierzucker mit Agar Agar in die passierte Marmelade geben und 20–25 Minuten kochen lassen.

Die heiße Marmelade in saubere Gläser abfüllen, abkühlen lassen und gut lagern.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*

