

Ribiselmarmelade

Zutaten:

2 kg Ribisel
Schuss Apfelsaft
1,5 kg Gelierzucker 2:1
3 g Agar Agar

Zubereitung:

Die Ribisel waschen und in einen Topf mit einem Schuss Apfelsaft geben, weich kochen und 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!*

