



**Obst- und Waldfrüchtegroßhandel
Import - Export von Industrie-Rohwaren**

Zertifiziert nach IFS, BRC, ISO 9001 und BIO

FRITZ OSWALD GMBH
Maierhof 48
A-8443 Gleinstätten
Tel: +43 3457 2237, Fax: Dw 78
office@obst-oswald.at
www.obst-oswald.at

Preiselbeermarmelade

Zutaten:

1 kg Preiselbeeren frisch oder tiefgekühlt
400 - 500 g Gelierzucker
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Früchte in Wasser kurz waschen und in einem Küchensieb abtropfen lassen.

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Die Früchte mit dem Zucker, dem Zitronensaft in einem Topf geben und diese Masse leicht mit dem Stampfer bearbeiten, sodass noch Fruchtteile erkennbar sind.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald die Preiselbeermarmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 - 4 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht.

Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Preiselbeermarmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.