

Berliner Speisemeisterei

Pearl Jam

Zubereitung

...der Perlenmarmelade

1. Die Beeren zusammen mit dem Gelierzucker in einen Topf geben.
2. Etwas Tonkabohnenabrieb und die halbe Zimtstange hinzufügen.
3. Das Ganze bei mäßiger Hitzeeinwirkung langsam köcheln lassen.
4. Die geeigneten Abfüllgläser für ca. 5 Minuten abkochen und aus dem Wasser herausnehmen.
5. Die gelierte Marmelade (Konfitüre) in die abgekochten Gläser füllen und verschließen.
6. Abkühlen lassen und nach belieben Verzehren.

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 1 h

Zutaten:

- * 500 g Waldbeerenmix "TK"
- * 250 g Gelierzucker 2:1
- * Tonkabohnenabrieb
- * 1/2 Stück Zimtstange

