

# Himbeer-Maracuja-Marmelade



## Einkaufsliste:

Ca. 5 Gläser á 300 ml  
1400 g Himbeeren  
10 Maracujas  
520 g Zucker  
20 g Apfelpektin  
1 Zitrone

## So wird's gemacht:

Sterile Gläser bereitstellen.

Maracujas aushöhlen und in einen großen Topf geben. Himbeeren (frisch oder TK) hinzugeben und die Masse langsam erhitzen, dabei nicht rühren. Sobald sich der erste Saft der Himbeeren zeigt, die oberen Früchte untermengen. Früchte 5 Minuten köcheln lassen. Nun 500 g Zucker sowie Zitronenabrieb und -saft hinzugeben, alles gut vermengen. Masse weitere 10 Minuten kochen lassen. Masse pürieren und nach Belieben durch ein Sieb geben. Dies ist kein Muss. Für alle, die jedoch samtig-weiche Marmelade – ohne Kerne – essen wollen, ist es essentiell. Masse zurück in den Topf geben und nochmals aufkochen.

Zucker und Apfelpektin mischen und unter rühren in die Himbeer-Masse geben.

Masse durch einen Trichter in die Gläser randvoll füllen. Gut verschließen und komplett auskühlen lassen.