

Foto: Unsplash



Kalt gerührte Himbeermarmelade

Von Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer

500 g Himbeeren

ca. 250 g Zucker (oder Honig)

Saft von 1 Zitrone

1 TL Agar-Agar-Pulver (mit ca. 4 EL Wasser glatt gerührt)

1 TL Zitronensäure

etwas hochprozentiger Alkohol zum Beträufeln der Oberfläche

Zubereitung:

Die sauberen, rohen Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft (oder Honig) in einer Rührschüssel marinieren. Dann ca. 30 Min. am besten per Küchenmaschine (Knethaken) ständig langsam rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Agar Agar in einem Topf mit etwas Beerenmark aufkochen und anschließend wieder abkühlen lassen. Danach mit der Zitronensäure unter die Beerenmasse rühren.

Nun evtl. das Ganze zusätzlich durch ein Spitzsieb seihen, um die Kerne zu entfernen. Die Himbeermarmelade in saubere Einmachgläser füllen und die Oberfläche zur Sicherheit mit hochprozentigem Alkohol beträufeln. Alles gut verschließen.

Infos: Nicht jede Marmelade muss eingekocht werden. Sie kann auch kalt gerührt werden, ist dadurch aber weniger lange haltbar.

Die Marmelade unbedingt im Kühlschrank aufbewahren. Sie ist bei kühler Lagerung ca. 2 Wochen haltbar und muss nach dem Öffnen rasch verbraucht werden.

Man kann die fertige Marmelade auch samt Glas tiefkühlen und zum Verbrauch frisch entnehmen - es ist daher ratsam, das Ganze in kleinere Gläser abzufüllen.

Tipp: Nach diesem Rezept kann man auch eine kaltgerührte Heidelbeermarmelade herstellen.