

Das Holunderrezept des Monats April

Holunder-Apfel-Marmelade mit Walnüssen

Zutaten:

0,7 l reinen Holunderbeerensaft
ca. 300 g Äpfel
1 Zimtstange
500 g Gelierzucker 2:1
100 g frisch gehackte Walnüsse
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Die klein gewürfelten Äpfel mit dem Holundersaft mischen. Die Menge sollte ungefähr 1 kg ergeben. Mit Gelierzucker und der Zimtstange aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen, zum Ende den Zitronensaft und die Walnüsse zugeben und die Zimtstange entfernen.

Nun wird das Ganze in heiß gespülte Gläser gefüllt und diese für fünf Minuten auf den Kopf gestellt (das vorherige Schließen der Gläser empfiehlt sich!!!)

Diese nicht alltägliche Marmelade wird Sie begeistern 😊

DER HOLUNDERLADEN

Barbara Hintermair
Ginselsried 7
94253 Bischofsmais

www.holunderladen.de

Tel.: 09920/ 1386
Fax: 09920/ 90 30 11
e-mail: barbarahintermair@web.de

