



## Beeren-Marmelade

### Zutaten

1 kg Früchte nach Belieben. Wir mögen Beeren-Marmelade am liebsten. Meistens mische ich sie mit Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren.

500 gr Zucker

1 Beutel Gelfix 2:1

### Zubereitung

Gebe die Früchte in den Mixtopf des Thermomixes. Je nach Frucht, halbiere oder viertle ich diese. Füge den Zucker und das Gelfix bei.

Deckel verschliessen und während 10 Minuten/100°C/Stufe 2 kochen lassen.

Wenn die Marmelade fertig gekocht ist während 10 Sekunden/steigend bis Stufe 8 pürieren.

Bevor man die Marmelade in die Gläser füllt, zuerst die Gelierprobe machen, indem man etwas Marmelade auf einen Teller gibt und etwas erkalten lässt. Sollte die Marmelade nicht eindicken, nochmals 2 – 3 Minuten/100°C/Stufe 2 kochen lassen.

### Vorbereiten der Gläser

Wichtig ist, dass die verwendeten Gläser sauber sind.

Nun stellt sich die Frage ob man die Gläser sterilisieren soll/möchte oder nicht. Hier einige Varianten, wie man es machen könnte. Entweder man sterilisiert die Gläser und Deckel während 15 Minuten im kochenden Wasser. Eine weitere Variante ist der Steamer. Man stellt die Gläser offen in den Steamer. Deckel danebenlegen. Während ca. 15 Minuten auf 100° Grad sterilisieren. Man kann auch die Gläser ganz heiss ausspülen und das heisse Wasser solange darin lassen, bis die Marmelade eingefüllt wird. Die Deckel ins heisse Wasser legen.