



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

PREISELBEERMARMELADE

Zutaten

- 100 % Preiselbeeren
- 50 % Rohrohrzucker

Das waren bei mir 200 Gramm Preiselbeeren und 100 Gramm Rohrohrzucker

1. Preiselbeeren in einer Schüssel mit einem grossen Löffel oder Schöpfer etwas zerstampfen. Es sollten aber noch ganze Preiselbeeren übrig sein.
2. Zucker in eine Pfanne mit grossem Boden geben. Der Zucker sollte so breit wie möglich verteilt sein, damit er gleichmässig erhitzt wird.
3. bei mittlerer Hitze den Zucker langsam karmellisieren, bis er mittelbraun ist.
4. Preiselbeeren dazugeben und bei kleiner Hitze so lange rühren, bis das Karamell vollständig aufgelöst ist. Das dauert ein paar Minuten.