

Annemarie Zant

User

Weintraubenmarmelade

Griß di Rezepte

Chutney/ Marmeladen

Obst

Österreichisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Weintrauben mit kaltem Wasser abspülen. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen, Weintrauben dazugeben und aufkochen lassen. Anschließend die Trauben durch die Flotte Lotte (handbetriebenes Küchengerät, das zum Passieren von Früchten, Gemüse oder anderen Lebensmitteln dient) passieren. Das Traubenmus abmessen und in einem Topf mit der gleichen Menge Gelierzucker vermengen. Den Zitronensaft hinzu geben. Danach die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark heraus kratzen und zum Weintraubenmus geben. Alles zusammen 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die fertige Marmelade in Gläser füllen, mit dem Deckel nach unten stellen und auskühlen lassen.

TIPP: Für eine Marmelade aus weißen Trauben, einfach die kernlose Variante verwenden. Sie sparen sich das Passieren.



ZUTATEN 

1 ½ kg Weintrauben Blau,

ca. 1 kg Gelierzucker 1:1,

20 ml Zitronensaft,

1 Vanilleschote