

# Aroniamarmelade



## Zutaten:

1 kg Aronia Beeren

500 g Gelierzucker 2 zu 1

1 Zitrone Saft und die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

½ Vanilleschote ausgekrazte Mark

## Zubereitung:

Die Aronien gründlich waschen, die Stiele entfernen und mit dem Gelierzucker gut vermischen.

Die Schale der Bio Zitrone abreiben und zu den Beeren geben. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen, zu den Beeren mit der Schote geben. Den gepressten Zitronensaft zu den Aronien gießen. Die Früchte etwas Flüssigkeit ziehen lassen und dann mit einem Pürierstab zerkleinern.

Alles gut durchkochen, bis die Marmelade dickflüssig ist. Dies dauert ca. 5-8 Minuten (Siehe auch Kochanleitung auf der Gelierzucker-Packung).

