



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Wildheidelbeer-Zimt-Marmelade



Dauer
20 Minuten



Schwierigkeit
einfach



Portionen
2 Gläser

Beschreibung

Du brauchst bei diesem Rezept kein Geliermittel, denn durch die Datteln bekommt die Marmelade schon die perfekt streichbare Konsistenz.

Zutaten

600 g	Wildheidelbeeren (TK)	1 Msp	Meersalz
230 g	Datteln	1TL	Zimt

Zubereitung

Die TK-Beeren in einen Topf geben. Datteln entkernen und in Stücke schneiden. Alles auf niedriger Stufe köcheln lassen, bis die Datteln schön weich sind. Dabei immer wieder umrühren. Meersalz und Zimt zugeben und alles mit einem Pürerstab pürieren. Die Marmelade ist gut eine Woche im Kühlschrank haltbar.

