



„Gelbe Johannisbeere“ Marmelade mit Kilimandscharo-Basilikum



(c) Margit Gieller/mmgdesign

ZUTATEN

1 kg „Gelbe Johannisbeere“
Paradeiser
500 g Gelierzucker (Verhältnis 2:1)
1 Bund Kilimandscharo-Basilikum

ZUBEREITUNG

Die Paradeiser vierteln und mit dem Gelierzucker vermischen, in einen großen Topf geben und schnell zu Marmelade verkochen.

Einmal aufkochen lassen und unter ständigem Rühren sprudelnd weiterkochen lassen.

Im Anschluss den Kilimandscharo-Basilikum fein schneiden und kurz vor dem Abfüllen in die Marmelade geben.

In saubere Gläser abfüllen und genießen.

Wir wünschen
guten Appetit!

