

Sanddorn - Marmelade



- **Gang:** Dessert, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 Gläser
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '4 Gläser', 'yield' : '' });
```

Sanddorn - Die „Zitrone des Nordens“ ist nach den Hagebutten und weit vor Zitrusfrüchten, eine der erfolgreichsten Vitamin C - Produzenten der Welt. Die langen - ovalen - orange - gelben Früchte kann man von August bis Dezember pflücken und sind den ganzen Winter über an den Sträuchern zu finden. Sie machen es zum idealen Winterobst und Einkochen zu Marmelade eine äußerst gesunde Köstlichkeit

Zutaten

- 1 kg Sanddorn - Früchte
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 100 ml Orangensaft
- Mark ½ Vanilleschote

Zubereitungsart

Schritt1

Die Einweckgläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und Über Kopf trocken laufen lassen.

Schritt2

Die Sanddornbeeren mit dem Orangensaft kochen, bis die Beeren platzen. Durch ein Küchensieb streichen und mit dem Gelierzucker und Vanillemark mischen, 4 min. sprudelnd kochen lassen. In die Gläser füllen, fest verschließen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Marmelade, Schleswig-Holsteinisch, Schnelle Rezepte, Vegan, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sanddorn-marmelade/>