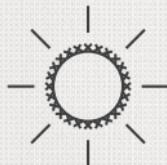


# Heidelbeer-Zucchini-Marmelade



Sei amol g'miāsig!

G'MIASIGES REZEPT VON EVA ANDRITZ



# Zutaten

FÜR 5 GLÄSER (À 250 G)

- 700 g Heidelbeeren, frisch oder TK
- 350 g Zucchini
- 350 g Gelierzucker 3:1
- $\frac{1}{2}$  TL Zimt

# Zubereitung

- 1 Heidelbeeren und Zucchini waschen. Zucchini schälen, Kerne entfernen und fein reiben.
- 2 Heidelbeeren, Zucchini und Gelierzucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Auf mittlerer Flamme unter ständigem Rühren für ca. 5 Min leicht köcheln.
- 3 Masse mit einem Kartoffelstampfer nach Belieben zerquetschen.
- 4 Gelierprobe: Einen Löffel der heißen Marmelade auf einen Teller geben – wird die Masse fest, ist die Gelierprobe bestanden und die Marmelade kann abgefüllt werden. Ansonsten für einige Minuten weiter köcheln lassen und Gelierprobe wiederholen.
- 5 Zimt beimengen.
- 6 In saubere und sterilisierte Gläser abfüllen und zuschrauben.

## Tipp

Optimal als Brotaufstrich, im Naturjoghurt oder in Kombination mit frischen Früchten!