

Brombeer-Lavendel-Marmelade

Zutaten:

- 500 g Apfel/Äpfel
- 500 g Brombeeren
- 1 Pck Geliermittel 3:1
- 10 Stengel Lavendelblüten
- 350 g Zucker

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und kleinschneiden und mit den Brombeeren, Zucker und Geliermittel mischen.

Fruchtmasse aufkochen lassen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei den Lavendelstrauß in die Fruchtmasse hängen (Lavendelblüten mit aufkochen).

Lavendelstrauß entfernen und die Marmelade in vorbereitete Gläser füllen und sofort mit sterilen Deckeln verschließen.

Das vorliegende Rezept ist glutenfrei.

Quelle: www.veganwelt.de