

# Preiselbeermarmelade

Dauer: Mittel    Kategorie: Eingemachtes und Co.    Saison: Herbst    Für:



## Zutaten

1 KG	gewaschene Preiselbeeren
300 G	Zucker
200 G	Gelierzucker
200 ML	Rotwein oder roten Traubensaft

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

## Zubereitung

1. Die Preiselbeeren und den Rotwein ca. 15 Minuten weich dünsten.

Oder mit Traubensaft.

2. Zucker und Gelierzucker dazugeben.

5 Minuten aufkochen.

3. Gelierprobe machen und noch heiß in Gläser abfüllen.

Wunderbeere - Preiselbeere

Die heilende Wirkung der Preiselbeere, durch die guten Inhaltstoffe wie Kalium, Calcium, Magnesium und die wertvollen Vitamine, kann ich nur bestätigen.