

BROMBEERJAM

Jama Jama Lama Ding Dong

Die Brombeeren mit dem Gelierzucker ein paar Stunden stehen lassen. Die Zitronen gründlich waschen, von 3 Zitronen die Zesten (feine Streifen der Zitronenschale) zu den Brombeeren geben, dann den Saft davon ebenfalls dazugeben. Zum Kochen bringen, drei Minuten sprudelnd kochen, sofort in Schraubgläser füllen, 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen, dann umdrehen, abkühlen lassen, fertig. Einfach und sehr delikats.

*Blauschwarz glänzend hängen sie am
Strauch und warten nur darauf,
gepflückt und sofort vernascht zu werden!*

· 2009 ·

*Brombeeren sind der
heimliche Star unter den
Sommerbeeren*

Zutaten

1 kg Brombeeren
3 unbehandelte
Zitronen,
500 g Gelierzucker
1:2

