

Lebensmittel sind wertvoll

So schmeckt es aus dem Kleingarten

Ingwermarmelade

1 l Apfelsaft

500g Ingwerwurzel

1,5 kg Gelierzucker 1.1

5 cl Cognac oder Weinbrand (für Erwachsene)

Den Ingwer mit einem Teelöffel abschälen/schaben, fein reiben, in den Apfelsaft geben und einige Stunden ziehen lassen (am besten über Nacht). Den Gelierzucker einrühren und die Masse je nach Anleitung kochen. Zum Schluss die alkoholische Würze zugeben, alles in heiße, sterilisierte Gläser abfüllen, ca. 5 min auf den Kopf stellen und abkühlen lassen. Wem das zu süß ist, kann auch 2.1 oder 3.1 Gelierzucker verwenden. Statt Apfelsaft geht auch ein Weißwein ☺.

Autor: Katrin Keiner