

Schlehenmarmelade

Zutaten: 1000 g Schlehen (inkl. Kerne; etwa 700 Gramm ohne Kerne)
 1 Apfel (etwa 200 Gramm)
 350 ml Rotwein
 2 Gläser Weingelee (recht große Gläser, je etwa 300 ml) oder 500 ml Apfelsaft
 500 g 2:1-Gelierzucker

Schlehen einfrieren, falls sie vor dem ersten Frost gepflückt wurden.

Schlehen auftauen und waschen.

Schlehen entkernen (2022 brauchte ich für 1.000 Gramm Schlehen 1,5 Stunden.)

Äpfel schälen, entkernen und kleinschneiden.

(Äpfel werden der Marmelade hinzugefügt, damit der Geschmack nicht bitter ist.)

Schlehen (Fruchtfleisch und Haut), Apfelstücke und Rotwein mixen.

Weil es ziemlich fest ist: z.B. 2 recht große, recht flüssige Gläser Weingelee oder Apfelsaft hinzugeben.

Mit 500 g 2:1-Zucker aufkochen.

Es ist recht fest und schmeckt sehr gut. (Wird von Andreas als die „weltbeste“ Marmelade beworben 😊)