

# Brombeer-Konfitüre

*Von Helmut Gote*

## Zutaten für 5 bis 8 Marmeladengläser mit Schraubverschluss

1kg Brombeeren  
1kg Gelierzucker 1:1

## Zubehör

1 Kochlöffel  
2 nasse Küchentücher  
1 Suppenkelle  
1 flachen Teller  
1 Haushaltswaage  
1 Eieruhr

## Zubereitung

Die Brombeeren kurz mit kaltem Wasser abspülen. Die Hälfte der Brombeeren kommt in den Topf, die erste Hälfte des Zuckers darüber, dann die zweite Hälfte der Brombeeren und zum Schluss alles mit dem restlichen Zucker abdecken und 4 Stunden ziehen lassen, nach 3 Stunden einmal kräftig durchrühren.

Die Eieruhr auf 4 Minuten einstellen. Die Brombeer-Zucker-Masse bei großer Hitzezufuhr unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, und **erst dann**, wenn sie wirklich sprudelnd kocht (Vorsicht, das kann spritzen), die Eieruhr starten. Jetzt schäumt die Marmelade heftig auf, und spätestens jetzt wissen Sie, warum der Topf vorher nur bis zur Hälfte gefüllt sein darf – nach ungefähr 2 Minuten beruhigt aber sich alles wieder. Die Marmelade auf mittlerer Hitze genau die 3 Minuten sprudelnd lang weiterkochen, dabei immer wieder durchrühren.

Und jetzt kommt's aufs Gefühl an: Nehmen Sie mit einem Löffel etwas von der Flüssigkeit aus dem Topf, lassen es auf eine flachen, kalten Teller laufen, und schwenken dann den Teller. Wenn die Flüssigkeit nach ungefähr 2 - 3 Zentimetern Verlaufen zu gelieren beginnt, ist sie richtig, dann sind insgesamt ungefähr fast 4 Minuten Kochen rum, und das ist mein ziemlich sicherer Erfahrungswert bei Brombeeren.

Da die Angst vor dem Nicht-Gelieren meist größer ist als die vor dem Zu-fest-werden. Hier noch ein dringender Tipp: Beim ersten Versuch lieber die angegebene Zeit einhalten, die Marmelade gart ja im Topf immer noch etwas nach. Außerdem ist eine ganz leicht flüssig geratene Marmelade immer noch besser als zu feste Gummibärchen, und zu fest passiert schneller als man denkt. Dass die Beeren ziemlich verkochen, ist übrigens normal.



Jetzt die heiße Marmelade mit der Suppenkelle so schnell wie möglich in die Gläser füllen, die oberen Ränder mit den nassen Tüchern abwischen und den Deckel schnell und fest verschrauben.

Dunkel und kühl lagern.

***Guten Appetit!***