

# Weintraubenmarmelade

---

## Zutaten:

- 1 kg Weintrauben
- 1-2 Äpfel
- 2 Zimtstangen
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 1 EL Zitronensäure



## Zubereitung:

Die gewaschenen Äpfel in Stücke schneiden. Weintrauben waschen und von den Rispen lösen. Anschließend in einen Kochtopf geben, durchrühren und mit den Zimtstangen zum Kochen bringen. Sobald die Früchte weich sind, Zimtstangen entfernen und passieren. Gelierzucker (2:1) und Zitronensäure einrühren. Unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Marmelade sofort in saubere Gläser füllen und gut verschließen.