



VEREIN zur Nutzung  
von Ungenutztem

# Rote Rohnen Zimt Marmelade

---

4 Stück rote Rohnen, gekocht  
4 EL Zucker  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Zimt  
Zitronensaft

Gekochte Rohnen schälen und in kleine Stücke hacken. Mit Zucker und den Gewürzen ca. 30 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen. Danach fein pürieren (bekommt dadurch eine marmeladenähnliche Konsistenz). Die Marmelade noch heiß in vorbereitete, saubere Gläser füllen.

**Tipp:** Mit den Gewürzen kann je nach Belieben variiert werden! Probiert auch Piment oder gemahlene Nelken!

**Menge:** ergibt ca. 5 Gläser á 210 ml

Schmeckt gut auf würzigem Schwarzbrot mit Butter oder zu mildem Käse. Wenn man nicht allzuviel Zucker verwendet eignet sich die Marmelade auch zu Fleischgerichten, ähnlich wie Preiselbeer-Marmelade.