

Brombeer/Heidelbeer-Amaretto-Mandel-Marmelade

aus dem „Café Mike D'Ambrosio“, Richthofenstraße 4.

Je 400 g Brombeeren und Heidelbeeren, 100 g gehobelte Mandeln, 200 g Amaretto, 500 g Gelierzucker 1:3.

Brombeeren und Heidelbeeren mit den gehobelten Mandeln in einen Topf geben, leicht köcheln lassen, bis alles zu Mus mit noch leichten Stückchen wird. Amaretto und Gelierzucker 1:3 unterrühren und drei Minuten aufkochen, dabei umrühren. Anschließend in Gläser füllen, Deckel drauf, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Ostersonntag, 14 bis 18 Uhr geöffnet, Ostermontag geschlossen, Reservierung unter (0911)36810017.