

Pfirsich-Mohn-Marmelade



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfirsiche	1.25 kg
Gelierzucker 2:1	500 g
Schankrum	4 Esslöffel
Zitronensaft	1 Esslöffel
Zimtpulver	1 Prise(n)
gemahlener Mohn	2 Esslöffel

Zubereitung:

- 1,250 kg vollreife Pfirsiche
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 4 EL Rum
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zimt
- 2 gestrichene EL Mohn, gemahlen

Mohn in einer trockenen Pfanne kurz anrösten.

Pfirsiche waschen, entkernen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft aufkochen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser begeben. Unter ständigen Rühren köcheln lassen bis alle Früchte weich sind, fein passieren. (Passiersieb, Flotte Lotte).

Mit Zucker, Rum, Zitronensaft, Zimt vermengen, aufwallen lassen, vom Herd nehmen, Mohn in einrühren.

Sofort in

- Twist-Off Gläser füllen und etwa 5 bis 10 min. kopfüber stellen oder
- in andere Gläser füllen mit Einsiedehaut nach Beschreibung zudecken und mit einem Gummiringel abschließen.

Tip: Ideal für Palatschinken, Biskuitroulade, Frühstück, etc.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1845-Pfirsich-Mohn-Marmelade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at