

Zwetschgenmarmelade



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gelierzucker 2:1	500 g
Zitronen	1 Stk.
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	1000 g

Zubereitung:

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen, die Früchte entkernen (1000g ohne Kerne) und vierteln. Die Früchte im Mixer sehr fein zerkleinern mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben. Das ganze ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die durchgezogenen Zwetschgen auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen. Sobald diese Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 15 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht. Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen. Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2083-Zwetschgenmarmelade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at