Zwetschkenmarmelade

Als Füllung für Palatschinken und Kuchen, als Brotaufstrich und, und und: Das Rezept für Zwetschkenmarmelade muss man einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

1 kg	Zwetschken
1 kg	Gelierzucker (im Verhältnis 1:1)
5 Stk.	Gewürznelken
3 EL	Rum
2 Stk.	Zimtstangen
3 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Zwetschkenmarmelade** die Früchte waschen und gründlich abtropfen lassen. Anschließend halbieren, Steine entnehmen und vierteln. Eine Hälfte der vorbereiteten Zwetschken mit dem Zitronensaft im Mixer fein pürieren, dann zusammen mit der anderen Hälfte in einen Topf geben. Mit dem Gelierzucker vermischen und abdecken. Für mehrere Stunden kühl ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit die Gewürze untermischen und die Masse unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Rum einrühren. Etwa 10 Minuten kräftig kochen lassen. Eine Gelierprobe nehmen: Mit einem Teelöffel etwas Marmelade entnehmen und auf einen kleinen Teller geben. Wird die Masse schnell fest, ist die Marmelade fertig. Anderenfalls etwas Zitronensaft zufügen und weiterkochen. Den Topf anschließend vom Herd ziehen.

3. Die Marmelade in gründlich und heiß gereinigte Twist-Off-Gläser füllen und für zirka 10 Minuten auf den Kopf stellen. Dadurch bildet sich im Glas ein Vakuum und die Marmelade hält sich länger.

Tipp

Die Zwetschkenmarmelade schmeckt auf Brot und Brötchen und ist eine leckere Zutat in vielen Kuchenrezepten.