Fruchtig-Süße-Marillenmarmelade

Aus der österreichischen Küche ist die köstliche Marillenmarmelade nicht wegzudenken. Mit diesem einfachen Rezept gelingt das fruchtig-süße Gelee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

1 kg	Marillen
480 g	Zucker
1 Packung	Geliermittel

Zubereitung

1. Diese **Marillenmarmelade** nicht nur zum Frühstück genießen. Marillen gründlich waschen und in Hälften zerschneiden. Die Kerne der Marillen entfernen und die Früchte dann in einer Schale mit Zucker vermengen und einige Stunden ziehen lassen.

2. Bei der Anwendung von Geliermittel, dieses mit dem Zucker vorab vermischen. Nun die marinierten Marillen in einen Topf geben und bei leichter Hitze für 4 bis 5 Minuten langsam aufkochen lassen. Den aufkommenden Schaum an der Oberfläche abschöpfen und die Marmelade nun in sterile Gläser abfüllen.

Tipp

Zu der Marillenmarmelade etwas Zitronensäure oder Saft hinzugeben und mit Zimt oder Vanillezucker variieren.