

Hollermarmelade mit Zwetschken

Diese Hollermarmelade mit Zwetschken ist eine aromatische Spezialität aus der österreichischen Küche. Die kräftigen Holunderbeeren harmonieren wunderbar mit den süßen Zwetschken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Holunderbeeren (reife, entstielt)
500 g	Zwetschken (entsteint)
300 g	Gelierzucker (2:1)
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Zimtstange
3 Stk.	Gewürznelken
3 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Zitronenzesten (einer halben Bio-Zitrone)

Zubereitung

1. Um eine **Hollermarmelade mit Zwetschken** zuzubereiten, die Holunderbeeren sorgfältig verlesen. Dabei grüne Beeren und verbliebene Stängel entfernen. Anschließend die Holunderbeeren gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Jede Zwetschkenhälfte längs vierteln und anschließend in kleinere Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark vorsichtig mit einem Messer herauskratzen.
2. Holunderbeeren, [Zwetschken](#), Vanillemark und die ausgekratzte Vanilleschote gemeinsam mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben und gut miteinander vermengen. Die Fruchtmischung langsam erhitzen und einmal aufkochen lassen. Anschließend etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich vorsichtig umrühren, damit die Früchte nicht am Topfboden ansetzen. Zum Schluss die Vanilleschote, Zimtstange und Zitronenzesten entfernen. Die heiße Hollermarmelade in sterile und saubere Einmachgläser füllen. Die Gläser sofort fest verschließen und bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l



[hier bestellen](#)



Tipp