Marillen Marmelade

Eine selbst gemachte Marillen Marmelade mit schön reifen Marillen schmeckt einfach am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Marillen
0.5 kg	Gelierzucker ((Verhältnis 2:1))
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die aromatische Marillen Marmelade die sorgfältig gewaschenen Marillen entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Marillen in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Gelierzucker und den Zitronensaft hinzugeben und aufkochen lassen. Dabei ständig rühren. Gelierprobe auf einen Teller machen.

2. Die mit gekochtem Wasser sterilisierten Einmachgläser und Deckel bereitstellen und die heiße Marmelade in die Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp