Marillenmarmelade

Süße Verführung für Kuchen, Palatschinken und Kaiserschmarrn! Die feine Marillenmarmelade - selbst gemacht mit diesem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h

Zutaten

1.20 kg	Marillen
500 g	Gelierzucker (Verhältnis 2:1)

Zubereitung

1. Für die **Marillenmarmelade** im besten Fall Rosenmarillen waschen und sauber halbieren. Marillen entkernen und in kleine Stücke teilen. Marillen in einem Topf mit Gelierzucker mischen. Mehrere Stunden ziehen lassen.

2. Gezuckerte Marillen aufkochen und bis zu 5 Minuten weiter köcheln. Gelierprobe: Marmelade auf einen Teller tropfen. Verläuft die Masse, muss die Marmelade noch kochen. Heiße Marillenmarmelade auf die Gläser verteilen.

3. Gläser und Deckel vorher in kochendes Wasser tauchen und steril machen.

Tipp

Frische Marillenmarmelade auf eine dicke Scheibe Brot streichen oder in Natur Joghurt einrühren.