

## Marillennektar selbst gemacht

Mit dem Rezept für Marillennektar selbst gemacht lässt sich ein leckerer Saft herstellen, der garantiert frei von ungesunden Zusätzen ist. Schmeckt frisch und fruchtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



## Zutaten

6 kg	<u>Marillen</u>
4 kg	Zucker
31	Wasser
4 EL	Zitronensäure

## **Zubereitung**

- 1. Für den **Marillennektar selbst gemacht** zunächst die Marillen waschen und in Hälften schneiden. Die Kerne entfernen und entsorgen.
- 2. Die restlichen Marillen in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Zitronensäure zufügen und gut verrühren.
- 3. Nun das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, wenn alles gut miteinander verbunden ist.
- 4. Das Zuckerwasser in das Fruchtpüree rühren und die Flüssigkeit in Flaschen abfüllen und abkühlen lassen.

## **Tipp**

Der Marillennektar selbst gemacht kann in gut verschlossenen Flaschen für mindestens ein Jahr aufbewahrt werden. Gut gekühlt schmeckt er besonders an heißen Tagen herrlich erfrischend.