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	Marillen
4 kg	Zucker
3 l	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.