

Nektarinenmarmelade

Wunderbare Nektarinenmarmelade mit vielen Fruchtstücken, ideal als Beilage zu Süßspeisen. Das Rezept wird mit Prosecco verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Nektarinen
370 ml	Prosecco
1 Packung	Gelierzucker (im Verhältnis 3:1)

Zubereitung

1. Für die **Nektarinenmarmelade** die gewaschenen und entsteinten Nektarinen in kleine Stücke schneiden. Mit dem Prosecco in einen Kochtopf geben und mit dem Gelierzucker verrühren.
2. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und ca. 3 Minuten kochen lassen – dabei weiter rühren. Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen.
3. Kopfüber ca. 5 Minuten stehen lassen. Die Menge reicht für etwa 8 Gläser (à 200 ml).

Tipp

Die Nektarinenmarmelade mit etwas Rosenwasser (in der Apotheke erhältlich) verfeinern. Nach Belieben Apfelsaft statt Prosecco verwenden.