

# 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 (á 200 ml).

## Tipp

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