

Pfirsich-Marillen-Marmelade mit Mandelsplittern

Die Pfirsich-Marillen-Marmelade mit Mandelsplittern schmeckt wunderbar zum Frühstück oder einfach zwischendurch. Auch als Geschenk kommt das fruchtige Gelee super an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Pfirsiche
1 kg	Marillen
1 Stk.	Zitrone
1.5 kg	Gelierzucker (1:1)
5 Tropfen	Bittermandelaroma
10 dag	Mandelsplitter

Zubereitung

1. Mit wenigen Handgriffen ist die **Pfirsich-Marillen-Marmelade mit Mandelsplittern** servierfertig. Zuerst die Gläser sterilisieren (mit heißem oder noch besser kochendem Wasser auswaschen).
2. Es werden ausschließlich vollreife Marillen und Pfirsiche verwendet. Diese gründlich waschen und trocknen lassen. Dann zerschneiden und die Kerne entfernen.
3. Pfirsiche und Marillenstücke in einen hohen Topf geben und mit Wasser befüllen, bis diese abgedeckt sind. Zitronensaft zufügen und einmal aufkochen lassen. Im Anschluss das Obst mit einem Stabmixer pürieren.
4. Parallel dazu Wasser im Wasserkocher oder einem Topf zum Kochen bringen. Ein Mulltuch mit kochendem Wasser überbrühen und über einen Topf spannen. Das Fruchtpüree durch das Tuch passieren, den Saft im Topf auffangen.
5. Fruchtsaft mit Gelierzucker in einem Topf aufkochen. Im Anschluss die Mandelsplitter und das Bittermandelaroma hinzufügen. Rund 6 bis 8 Minuten kräftig kochen lassen, immer

wieder umrühren.

6. Die Gelierprobe machen: Einen Teelöffel der heißen Masse auf eine kalte Untertasse geben und diese schräg halten. Verläuft das Gelee, muss es noch einige Minuten kochen. Bleibt es fest, den Topf vom Herd nehmen.
7. Das heiße Gelee in die Gläser füllen, verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen. So können sich die Mandelsplitter im gesamten Glas verteilen.

Tipp

Die Pfirsich-Marillen-Marmelade mit Mandelsplittern lässt sich auf ein frisches Kornbrot oder Brötchen sowie zum Joghurt genießen.