Weichselmarmelade

Feine Weichselmarmelade einfach selber machen! Mit diesem Rezept gelingt die Zubereitung problemlos.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Weichseln
1 kg	Gelierzucker
1 Schuss	Zitronensaft (oder etwas Rum)

Zubereitung

1. Für die **Weichselmarmelade** die Weichseln gründlich waschen, entkernen und halbieren oder vierteln. Mit dem Gelierzucker vermischen und in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. 5 Minuten kochen lassen.

2. Nach Belieben etwas Rum oder Zitronensaft dazugeben und umrühren. Die Marmelade in heiß ausgewaschene Gläser füllen und sofort verschließen. Ungefähr 5 Minuten kopfüber auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp

Die Weichselmarmelade ist 12 Monate lang haltbar und schmeckt prima zu süßen Desserts oder zu Fleischgerichten.