

## 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.