Zwetschken-Marmelade mit Brombeeren

Ein Rezept mit feinsäuerlicher Note. Die fruchtig-frische Zwetschken-Marmelade mit Brombeeren ist auch ein schönes Geschenk.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

0.5 kg	Brombeeren
0.5 kg	Zwetschken
0.5 kg	Gelierzucker (2:1)
1 Stange	Zimt
4 Stk.	Gewürznelken
4 cl	Rum
0.5 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Die **Zwetschken-Marmelade mit Brombeeren** kombiniert zwei leckere Früchte zu einem vitaminreichen Fruchtaufstrich.

2. Marmeladengläser heiß auswaschen. Zwetschken entkernen und klein schneiden, anschließend mit dem Pürierstab zu einem Mus zerkleinern.

3. Mit den Brombeeren und dem Gelierzucker gut vermischen.

4. Zimtstange und Nelken in einen Stoffbeutel legen und zubinden. Alles in einen Topf geben, unter stetigem Rühren erhitzen und 4 Minuten sprudelnd kochen.

5. Stoffbeutel herausnehmen, Zitronensaft und Rum unterrühren. Dann die Marmelade sofort in die Gläser füllen, gut verschließen und ca. 5 Minuten kopfüber hinstellen.

Tipp

Zwetschken-Marmelade mit Brombeeren schmeckt besonders gut auf einem kräftigen Landbrot oder Bauernbrot.