

Zwetschken-Marmelade

Die Zwetschken Marmelade schmeckt perfekt auf frischem Gebäck zum Frühstück. Aber auch zum Füllen von Mehlspeisen eignet sich dieses köstliche Marmeladen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Zwetschken
0.5 kg	Gelierzucker (im Verhältnis 1:2)
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Zwetschken-Marmelade** die Zwetschken gründlich waschen, entsteinen, wiegen und vierteln. In einen Kochtopf geben und mit einem Mixstab etwas pürieren.
2. Den Topf erhitzen, Gelierzucker, und Zitronensaft hinzugeben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen.
3. Kurz vor Ende der Kochzeit Vanillezucker und eine Prise Zimtpulver hinzufügen. Abschließend eine Gelierprobe machen.
4. Die heiße Marmelade in sterilisierte Einmach-Gläser füllen und für etwa 5-10 Minuten auf den Deckel stellen.

Tipp