



bewusst! machen - ausprobieren - zubereiten

Zwetschken- marmelade

-90% Fruchtanteil mit Apfelpektin-

Zutaten:

- 1000 g reife Hauszwetschken, entsteint gewogen
- 100 g Rohrzucker
- 15 g Apfelpektin
- 1 ½ Stk Zitrone (Saft)
- ½ TL Zimt
- MSP Vanille
- 3 EL Rum

Anwendung:

Zwetschken waschen, entsteinen und grob schneiden.

Zucker und Apfelpektin verrühren, dies ist ganz wichtig, da das Pektin in Verbindung mit Flüssigkeit sehr leicht Klümpchen bildet. Zucker/Pektin mit den Früchten und Zimt vermischen, in einem großen Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten sprudelnd kochen, danach das Kochgut eventuell pürieren, Zitronensaft beifügen und weitere 3 - 5 Minuten kochen lassen.

Rum kommt erst in der letzten Minute des Kochens dazu, verbraucht ansonsten.

Allenfalls entstandenen Schaum abschöpfen und heiß in die vorbereiteten Gläser füllen, gut verschließen.

Tipps:

- Marmelade ist ein wenig flüssig, passt wunderbar in Natur-Joghurt, Topfen, aber auch zu Topfenknödeln oder einfach nur so zum Löffeln.
- Wenn die Marmelade für Kinder sein soll, dann den Rum weglassen.