Gabriele Zach
DIE BEWUSSTSEINSBILDNERIN
0043 (0) 664 40 48 348 | info@gabrielezach.at | www.gabrielezach.at

bewusst! machen - ausprobieren - zubereiten

Zwetschken-marmelade

-90% Fruchtanteil mit Apfelpektin-

REZEPT - Süßes aus Obst

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, verraucht 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.