



Marillen-Marmelade 4:1

Mit Apfelpektin



Zutaten:

1000 g sehr reife Marillen bereits entkernt
250 g Rohrzucker
18 g Apfelpektin (4 gestr. EL)
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Die reifen Marillen vorsichtig waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Zucker mit dem Apfelpektin mischen, mit den Marillenstückern vermengen, Zitronensaft dazugeben und alles einige Zeit stehen lassen, solange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Alles in einem großen Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 6 Minuten wallend kochen lassen. Rühren nicht vergessen!

Schaum abschöpfen und Gelierprobe machen. Die Marmelade heiß in die vorbereiteten, sauberst gewaschenen Gläser füllen und gut verschließen.