



Marillenmarmelade

Zutaten für die Marillenmarmelade:

1 kg Marillen entsteint und geviertelt
1/2 kg Gelierzucker 2:1 (wer Kalorien sparen möchte, kann auch Birkengelierzucker nehmen)
1 TL Zitronensäure
20 ml Rum

Die entsteinten halbierten Marillen kommen gemeinsam mit dem Zucker, der Zitronensäure und 3 EL Wasser in einen hohen Topf. Die Zutaten werden unter oftmaligen Rühren zum Kochen gebracht. Sobald die Früchte weich sind, zerkleinert man sie mit dem Pürierstab so lange bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ich persönlich mag meine Marmelade ganz fein, ohne Fruchtstücke.

Nun die Marillenmarmelade noch 4-6 Minuten sprudeln heiß kochen lassen, 20 ml Rum einrühren (mehrmals umrühren, damit nichts anbrennt!) und dann gleich in saubere Gläser füllen.

