

Zwetschkenmarmelade

Zutaten für die Zwetschkenmarmelade:

1000 g Zwetschken, entsteint

500 g Gelierzucker 2:1

1 EL Zitronensäure (es geht auch Zitronensaft)

2 EL Wasser

75 ml Rotwein/Rotweilikör oder Wasser



Die Zwetschken werden entsteint und halbiert. Das Obst kommt mit dem Zucker, der Zitronensäure und dem Wasser in einen hohen Topf. Unter Rühren aufkochen lassen.

Leicht köcheln lassen, bis die Zwetschken weich sind. Nun werden sie mit dem Pürierstab fein püriert. Weitere 5 Minuten stark kochen. Die Marmelade vom Herd ziehen, Rotwein einrühren und in heiß ausgekochte Gläser füllen.

