



ZWETSCHGENMARMELADE MIT ZITRONE

1 kg Zwetschgen
500 g Gelierzucker (2:1)
Saft einer Zitrone

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in Viertel oder Würfel schneiden. Den Gelierzucker im Verhältnis 2:1 mit den Zwetschgenstücken und dem Saft der Zitrone mischen. Alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und mindestens 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Marmelade vom Herd nehmen und direkt in saubere, heiß gespülte Gläser abfüllen. Die Gläser verschließen und auf den Kopf stellen. Nach 10 Minuten die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.



APFEL-KÜRBISMARMELADE MIT VANILLE

500 g Kürbis / Kürbisfleisch
500 g Äpfel
1 Vanilleschote
500 g Gelierzucker (2:1)
Saft einer Zitrone
Optional: etwas Pfirsichlikör

Den Kürbis und die Äpfel grob raspeln und zusammen mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker (2:1) in einen großen Topf füllen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und dazugeben. Optional können 1 bis 2 EL Pfirsichlikör hinzugefügt werden. Jetzt alles zusammen aufkochen und für rund 3 bis 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die warme Marmelade in heiß gespülte, saubere Gläser einfüllen. Die Gläser auf den Kopf stellen und nach 10 Minuten wieder herumdrehen und alles abkühlen lassen.



MIRABELLENMARMELADE MIT APFELSAFT

2 kg Mirabellen
1 kg Gelierzucker (2:1)
Saft einer Zitrone
Etwas Apfelsaft

Die Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen. Danach die Stiele entfernen und braune Stellen wegschneiden. Die Früchte zusammen mit dem Saft der Zitrone, etwas Apfelsaft und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben. Alles unter ständigem Rühren etwa 4-5 Minuten sprudelnd aufkochen. Die kochende Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und diese für rund 10 Minuten auf den Kopf stellen. Danach die Gläser herumdrehen und abkühlen lassen.

Tipp: Um das Entsteinen und Entstielen zu sparen, die Mirabellen nur halbieren und dann so lange im Topf kochen, bis ein Mirabellen-Mus entsteht. Diesen Brei durch ein Sieb drücken, um die Steine und Stiele herauszufiltern.