

ZWETSCHGEN BLAUBEER MARMELADE

Ohne Geliermittel



ZUTATEN

- 400g Blaubeeren
- 600g Zwetschgen
- 700g Zucker
- 1 Vanillestange, ausgekratzt
- 1 Zimtstange

KOCHANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 40min.
- Kochzeit: ca. 30min.
- Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate, einmal geöffnet rasch konsumieren
- Menge: Für ca. 4 Gläser von 2dl

ZUBEREITUNG

01

Gläser mit kochendem Wasser einmal abkochen. Die warmen Gläser zur Seite stellen.

02

Zwetschgen in Stücke schneiden und in eine breite Pfanne geben. Blaubeeren, Zimt, Vanillemark und Zucker dazu mischen. Für ca. 30min. unter ständigem rühren sprudelnd kochen. Zimtstange entfernen.

03

Mache eine Gelierprobe, wenn die Marmelade nach kurzer Zeit anzieht und eine leichte Haut bildet, hat sie die richtige Konsistenz. Ansonsten noch etwas länger köcheln lassen und erneut testen.

04

Marmelade in die vorbereiteten Gläser bis knapp unter den Rand einfüllen und gut verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen.

