

Mirabellen-Marmelade

 happy-mahlzeit.com/2020/04/09/mirabellen-marmelade/

Unsere Großmütter kochten Marmelade noch mit normalem Zucker. Dabei wurden die Früchte so lange gekocht, bis die Marmelade durch das Pektin der Früchte gelierte. Wer grundsätzlich keinen Gelierzucker benutzen möchte oder keinen im Haus hat, kann auch normalen Haushaltszucker, Pektin und Zitronensäure (Apfelsäure) zu den Früchten geben. Bei Mirabellen reicht meist 1 Päckchen Zitronensäure, einfach eine Gelierprobe machen um sicher zu gehen.

Zutaten:

- Mini-Apfelstückchen, in Kürbis-Likör eingelegt
- 1 kg Mirabellen
- 1 kg Zucker
- 2 – 3 Himbeeren (falls gewünscht als Farbtupfer)

Zubereitung:

In einem großen Topf die Mirabellen mit dem Zucker vermischen und zum Kochen bringen. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei umrühren. Gelierprobe machen und etwas länger kochen, wenn die Marmelade noch zu flüssig ist.

Die Mini-Apfelstückchen dazu geben.

Heiß ausgespülte Schraubgläser bis unter den Rand füllen und fest zuschrauben.

Als Farbtupfer gern in jedes Glas 2 – 3 ganze Himbeeren einlegen.

Rezept: Andrea Thielen

Quelle: Lecker aufs Land vom 13.4.2017

Episode: Das Oster-Vergnügen