

Leicht   

Marillenmarmelade von Frau Susi

Zutaten

2 kg reife Marillen
1 kg Gelierzucker
Saft einer Zitrone
optional: 2 Stamperln Rum oder Marillenschnaps

Dauer

1 Stunde Zubereitung
1 Stunde ziehen lassen

Zubereitung

- ① Zuerst die Marillen gründlich waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die vorbereiteten Marillen in einen großen Kochtopf geben. Den Saft einer Zitrone darüberpressen und den Gelierzucker gut unterrühren, sodass die Marillen gleichmäßig mit dem Zucker vermischt sind.
- ② Die Frucht-Zucker-Mischung etwa 1 Stunde ziehen lassen, damit die Marillen Saft ziehen und der Zucker sich gut löst. Zwischendurch einmal umrühren.
- ③ Danach den Topf auf den Herd stellen und die Marillenmischung unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse sprudelnd kocht, bei mittlerer Hitze etwa 4 bis 5 Minuten kräftig weiterkochen lassen, dabei immer gut rühren, damit nichts anbrennt.
- ④ Nach Ende der Kochzeit die zwei Stamperln Rum oder Marillenschnaps unterrühren. Wer mag, kann die Marmelade jetzt noch mit einem Pürierstab fein pürieren oder stückig lassen, ganz nach Belieben.
- ⑤ Die fertige, noch heiße Marmelade sofort in saubere, vorbereitete Gläser füllen, bis zum Rand vollmachen und gut verschließen. Die Gläser für etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen, damit sie luftdicht abschließen. Anschließend wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.