


Mirabellen Marmelade

Fruchtige Mirabellenmarmelade für das Frühstück selber machen - Schnelles und einfaches Mirabellen Marmelade Rezept.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Mirabellen (vorbereitet gewogen)
3 EL Zitronensaft
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich eine leckere Mirabellenmarmelade?:

1 Mirabellen vorbereiten:

Mirabellen waschen, entsteinen, halbieren, pürieren und 1000 g abwiegen. Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark herauskratzen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Zerkleinerte Mirabellen, Zitronensaft, ausgekrazte Vanilleschote, Vanillemark und den Gelierzucker in einen großen Kochtopf geben und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Vanilleschote entfernen.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.