



GRUNDREZEPT MARMELADE

1,3 kg Obst deiner Wahl
700 g Zucker (oder
alternative Süßmittel)
20 g Apfelpektin (als
Ersatz für Gelierzucker)

für eine längere
Haltbarkeit ein wenig
Zitronensaft



1. Obst waschen und klein schneiden.
 2. Obst mit Zucker und Apfelpektin vermengen und eine Weile - bestenfalls über Nacht - stehenlassen.
 3. Die Masse in einen Topf geben, aufkochen und für 10 Minuten leicht köcheln lassen.
 4. Je nach Vorliebe mit einem Pürierstab fein pürieren.
 5. Eventuell Zitronensaft hinzufügen und nochmal 2 Minuten köcheln lassen.
 6. Alles in sterile Gläser füllen, gut verschließen, einmal umdrehen und abkühlen lassen.
- Kühl und dunkel gelagert** ist deine Marmelade circa **3-6 Monate haltbar**. **Geöffnet bitte zeitnah aufbrauchen** und im Kühlschrank lagern.
Wichtig: Immer saubere Löffel benutzen, weil sonst leicht Schimmel entsteht.