

DIY-Marillenmarmelade (Lieblingsrezept des Gourmet Teams)

Zutaten

1,5 kg	Marillen
1/2 kg	Gelierzucker (3:1)
1	Zitrone
1 Bund	Zitronenmelisse: das Tüpfelchen auf dem i



Zubereitung

1. Gläser vorbereiten, heiß auswaschen und desinfizieren.
2. Marillen gründlich waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Zitrone halbieren und auspressen.
4. Die entkernten Marillen, den Zitronensaft, Gelierzucker in einen Topf zusammengeben, vermengen, Deckel draufgeben und für 3 bis 4 Stunden gut ziehen lassen.
5. Topf auf den Herd stellen und für 5-10 Minuten aufkochen lassen.
6. Mit einem Pürierstab die Marillenstücke pürieren. Je nachdem, wie flüssig ihr die Marmelade möchtet.
7. Die heiße Marmelade sofort in die Gläser abfüllen, Deckel fest verschließen, auf den Kopf stellen und einige Stunden abkühlen lassen.

Tipp: Um der Marmelade eine zarte Zitrusnote zu verleihen, könnt ihr Zitronenmelisse beim Kochen einarbeiten. Einfach gut abwaschen, trocknen, in kleine Stücke schneiden und entweder vor dem Pürieren oder danach mit den Marillen miteinkochen.