

Zwetschgen-Feigenmarmelade

(Der Beitrag enthält Werbung)

Im Spätsommer gibt es sehr viele verschiedene Obstsorten. Aber mir haben es definitiv die Zwetschgen angetan. Wenn sie mit ihrer bläulich-violetten Farbe prächtig am Baum hängen und in der Abendsonne glänzen, ist das ein unglaublich schönes Bild.

Ich liebe es wenn der Duft von frisch gekochter Marmelade durchs Haus strömt. Da würde ich am liebsten eine frische Scheibe Brot nehmen und ganz dick mit Marmelade bestreichen. Aber nicht nur aufs Brot schmeckt Marmelade super, sondern ich liebe sie auch im Müsli oder im Joghurt.



Momentan koche ich sehr viel Marmelade ein. Zum einen weil mein Vorrat vom Frühjahr/Sommer so ziemlich aufgebraucht ist und zum anderen liebe ich es zu experimentieren und neue Rezepte auszuprobieren.





Zutaten:

- 800 g Zwetschgen
- 200 g Feigen
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 – 2 Teelöffel Vanillemark

Zubereitung:

1. Die Zwetschgen entsteinen.
2. Die Feigen klein schneiden.
3. Zwetschgen und Feigen in einem Topf fein pürieren.
4. Gelierzucker und Vanillemark dazugeben, aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Nochmal kurz pürieren und nochmal kurz aufkochen.
6. Anschließend in saubere, mit heißem Wasser ausgespülte Schraubgläser füllen.
7. Die verschlossenen Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Die Marmelade hält sich kühl und trocken gelagert mindestens ein Jahr. (Bei mir leider nicht?)

Ich wünsche Euch guten Appetit!











