

MARILLE MIT VANILLE

KOCHZEIT: CA. 5-8 MINUTEN

So wird´s gemacht:

Zutaten:

1kg reife Marillen
1 Vanilleschote
1kg Gelierzucker 2:1
Saft einer Zitrone

1. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen
2. Marillen halbieren und entkernen
3. Marillenhälften, Gelierzucker, Zitronensaft, Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen
4. Für ca. 5-8 Minuten leicht köcheln lassen
5. Sollte sich Schaum bilden, diesen mit einem Schaumlöffel zügig abnehmen
6. Gelierprobe machen
7. Vanilleschote entfernen und mit einem Mixstab fein pürieren
8. Die heiße Marmelade bis knapp unter den Rand (ca. 5 mm) in die vorbereiteten sauberen Gläser einfüllen und sofort verschließen

Tipp: Die Marillenmarmelade kann auch ohne Vanille gemacht werden. Wenn die Marmelade eingefroren wird, behält sich die schöne Farbe.