

MARILLENMARMELADE

MIT VANILLE

ZUTATEN

- 1kg reife Marillen
- 1Stück Vanilleschote
- 1kg Gelierzucker 2:1
- 1Stück Zitrone frisch gepresst

SO WIRD'S GEMACHT

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Marillen halbieren und entkernen.

Marillen Hälften, Gelierzucker, Zitronensaft, Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen und für ca. 5- 8 Minuten leicht köcheln lassen. Sollte sich Schaum gebildet haben, diesen mithilfe eines Schaumlöffels zügig abnehmen und Gelierprobe machen. Vanilleschote entfernen und Marmelade mit einem Mixstab fein pürieren. Heiße Marmelade bis knapp unter den Rand (ca. 5 mm) in die vorbereiteten sauberen Gläser einfüllen.

