



Zwetschken-Birnen Marmelade

- Reife Zwetschken, entsteint 800 gr
- Birnen, entkernt 300 gr
- Gelierzucker 2:1 500 gr
- frischer Ingwer, daumengroß 1 Stück
- Zimt 1 TL
- Nelken gemahlen 2 Msp
- Kardamom gemahlen 2 Msp

Die Zwetschken entkernen, die Birnen halberen und entkernen, den Ingwer schälen und reiben. Alles in einen geeigneten Topf geben.

TIPP: nimm einen großen Topf, da es beim Aufkochen unter Umständen schäumt und in einem kleinen Topf kann alles übergehen, was sehr ärgerlich ist.

Gelierzucker und die Gewürze dazu, alles gut vermengen und circa 3 Stunden stehen lassen.

TIPP: Um die Gläser zu sterilisieren, damit die Marmelade nicht verdirbt, kannst du die Gläser und Deckel 15 Minuten bei 150 Grad in den Ofen stellen.

Die Masse aufkochen lassen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Wenn die Marmelade noch nicht fest genug ist, einfach noch ein paar Minuten kräftig weiterkochen lassen bis der gewünschte Gelierpunkt erreicht ist.

Dann in die sterilisierten, noch heißen Marmeladegläser abfüllen, Deckel drauf und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

