

Zwetschgenmarmelade *die nicht anbrennt*

Rezepte von
Emilie Schuker

Zutaten

2,5 kg Zwetschgen
750—1000 g Zucker



Zubereitung

Die gewaschenen und entsteinten Zwetschgen werden mit dem Zucker gemischt und im Kochtopf über Nacht kaltgestellt. (Achtung: keinen Aluminium- oder Messingtopf verwenden!)

Am nächsten Tag die Masse ohne zu Rühren bei schwacher Hitze 4 Std. leicht kochen.

Kleinere Mengen etwa 3 Std. kochen.

Dabei **NICHT RÜHREN!!**

Danach noch ca. 15 min. kalt rühren und in Gläser einfüllen.



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.