

Nektarinen-Marmelade



Zutaten (12 Gläser):

3 kg Nektarinen
3 Zitronen (Bio)
1,5 kg Gelierzucker (2:1)
24 g Vanillezucker

Zubereitung:

Marmeladengläser heiß ausspülen und bei 100 Grad zum Sterilisieren bis zur Benutzung in den Backofen geben.

Nektarinen vierteln, von den Kernen befreien und grob würfeln. Die Nektarinenwürfel in einen großen Topf geben. Mit Hilfe einer Reibe oder eines Zestenreissers von den Zitronen Zesten abreiben und diese nochmals grob hacken.

Die Zitronen halbieren, den Saft herauspressen und gemeinsam mit den Zesten zu den Nektarinen in den Topf geben. Alles ca. 10 Minuten weich kochen. Hierbei ab und zu umrühren.

Die Masse mit dem Pürierstab pürieren und den Gelier- sowie Vanillezucker zufügen. Die Masse 3 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Im Anschluss die Gelierprobe durchführen.

Die kochendheiße Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit den zugehörigen Deckeln verschließen. Die Marmeladengläser über Kopf auf ein Küchenhandtuch stellen und komplett abkühlen lassen.

Tipp:

Wer es weniger süß mag, kann 3:1 Gelierzucker verwenden.

Nährwertangaben: 621 kcal pro Glas., 156 g KH pro Glas