



Marillenmarmelade mit Zimt

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Marillen waschen, entkernen und in einer Küchenmaschine grob pürieren.
- 2 Gelierzucker und Zitronensäure in das Fruchtmus einrühren und in einem Topf für eine Stunde durchziehen lassen.
- 3 Danach die Marillenmasse unter Rühren aufkochen und für 6–8 Minuten köcheln lassen.
- 4 Abschließend Zimt, Ingwer und Piment unterrühren, die noch heiße Marmelade in sterile Gläser füllen und gut verschließen.

Zutaten für 3 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Marillen
500 g	Gelierzucker (2:1)
50 g	Zitronensäure
2 TL	♦ Zimt gemahlen
0.5 TL	♦ Ingwer gemahlen
0.5 TL	♦ Neugewürz (Piment) gemahlen

