



Süße Mirabellenmarmelade

PORTIONEN: 2 GLÄSER Á 300 ML

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

500 g Mirabellen

1/2 Vanilleschote

1/2 TL Zitronensaft

200 g Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

Mirabellen waschen, entsteinen und halbieren

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen

Früchte zusammen mit Zitronensaft, Vanilleschote und -Mark in einem Topf erhitzen

Gelierzucker dazu geben und unter ständigem Rühren mind. 5 Minuten kochen

Vanilleschote vorsichtig entfernen

Pürieren und durch ein grobes Sieb streichen, damit eventuell mitgekochte Steine entfernt werden

Die Mirabellenmarmelade in 2 Gläser füllen und direkt verschließen

Lindchen
schmeckt