

PFIRSICH-KAROTTEN-MARMELADE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- ca. 600 g Pfirsiche
- ca. 600 g Karotten
- 700 g Gelierzucker
- Saft v. 1 Zitrone

Zubereitung:

Pfirsichhaut an der Unterseite kreuzweise einschneiden (ca. 1cm lange Schnitte), Pfirsiche in kochendem Wasser blanchieren, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Es sollten 500g geschälte und entkernte Pfirsiche übrigbleiben. Karotten ebenfalls schälen, die Enden abschneiden und fein raspeln. (Auch hier sollten 500g geschälte Karotten bleiben) Pfirsichstücke und geraspelte Karotten mit Zitronensaft beträufeln und mit Gelierzucker gut vermischen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Danach die Fruchtmasse einmal aufkochen lassen und mit einem Pürierstab pürieren. Die Marmelade 6 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, ab und zu umrühren. Marmeladengläser ausspülen und abtropfen lassen. Die noch heiße Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen, verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.