

Marillen-Marmelade

3 Gläser (je 370 ml)  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marillen-Marmelade:

1 kg entsteinte, geviertelte
Marillen
500 g Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g) (1 Pkg.)
5 g Dr. Oetker Zitronensäure (1
Pck. = 5 g) (1 Pck.)

1 Zubereitung:

Marillen mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

- 2 Vom Herd nehmen, die Zitronensäure einrühren und kurz überkühlen lassen. Die heiße Marmelade in Gläser füllen und verschließen.