


# Marillen-Mohn-Marmelade mit Rum-Rosinen

ca. 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Rum-Rosinen:

100 g Rosinen  
4 EL Rum

### Marillen-Mohn-Marmelade:

900 g entsteinte, klein geschnittene  
Marillen  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL geriebener Mohn  
vorbereitete Rum-Rosinen  
1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

## 1 Rum-Rosinen:

Rosinen mit Rum vermischen und in einer gut schließenden Dose über Nacht stehen lassen.

## 2 Marmelade:

Marillen mit Zitronensaft vermischen und pürieren. Mohn, Rum-Rosinen und Gelierzucker in den Fruchtbrei einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: 3 Minuten**

## 3 Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.