

Aprikosen-Pfirsich-Mar.

Zutaten:

- ☞ 800 g Aprikosen
- ☞ 500 g Weinbergpfirsiche
- ☞ 1 Zweig Pfefferminze
- ☞ 1 Pck. Gelierzucker 1:3

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: ca. 8 Gläser



Zubereitung:

Aprikosen & Pfirsiche waschen, entsteinen & kleinschneiden.

Pfefferminz-Zweig waschen & trocken schütteln .

In einen großen Topf geben, mit Gelierzucker vermischen & 30 min. stehen lassen.

In der Zwischenzeit Gläser & Deckel heiß auswaschen, auf ein bereitgelegtes Küchentuch abtropfen lassen.

Die Früchtemischung zum Kochen bringen, mind. 2 min unter Rühren köcheln lassen, Gelierprobe machen (ich tauche den Kochlöffel ein, lasse ihn über dem Topf abtropfen: wenn der 3. Tropfen zäh fließt, ist es fertig) oder ihr nehmt ein kleines Tellerchen, tropft etwas Marmelade darauf & schaut, ob es schon fest wird.

In die bereitgestellten Gläser füllen & gleich mit Deckel versehen. Dazu nehme ich immer saubere Gummihandschuhe, so kann auch mal ein Tropfen daneben gehen & das Zudrehen der Deckel geht so ebenfalls wunderbar.