Nah&Frisch



Ilse Stütz User

Kalt gerührte Apfel-Birnenmarmelade

Griaß di Rezepte Chutney/ Marmeladen

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Früchte gut waschen und Kerngehäuse entfernen. Danach klein würfelig schneiden und abwiegen. Gleiche Menge Zucker wie Früchte vermischen und mit dem Mixstab pürieren und mindestens 10 min mit den Quirlen des Handmixers rühren – bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vanillezucker beifügen verrühren. Gläser gut auswaschen, nicht abtrocknen und danach einfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren (hält 6 Wochen). Ist vitaminreicher und aromatischer als gekochte Marmelade.

TIPP: Je nach Geschmack kann die Marmelade auch noch mit etwas Zimt verfeinert werden!

Zutaten

- 300g Äpfel
- 300g Birnen
- 500g Gelierzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker