

Marillen-Weichsel-Konfitüre

Zutaten:

- 750 g Marillen
- 250 g Weichseln
- 1 kg Wiener Gelierzucker 1 : 1
- 4 cl Marillenlikör



Zubereitung:

- Weichseln waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entkernen, im Mixer musig zerkleinern.
- Marillen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Weichselmus, Marillenstücke und Wiener Gelierzucker in einem großen Topf gut vermischen und kühlgestellt durchziehen lassen. Unter Rühren zum Kochen bringen, 6-8 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Topf vom Herd ziehen, die Konfitüre mit Marillenlikör verfeinern, sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Dieses Rezept stammt von der Homepage www.wienerzucker.at