



Himbeer-Pfirsich-Marmelade mit Pflaumen

Für 5 Gläser; à ca. 300 ml Inhalt

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: ca. 4 min

Ziehen lassen: ca. 1 h

Zutaten:

400 g Himbeeren

1 kg Pfirsiche

600 g Gelierzucker, 2:1

1 Orange, Saft

1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Himbeeren verlesen und in einen Topf geben. Die Pfirsiche überbrühen, abschrecken, häuten und halbieren. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Mit dem Zucker, dem Orangensaft und der aufgeschlitzten Vanilleschote zu den Himbeeren geben und alles gut vermengen. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Anschließend unter ständigem Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei stetig rühren. Eine Gelierprobe durchführen und die Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen.



Birnen-Vanille-Marmelade

Für 5 Gläser; à ca. 300 ml Inhalt

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: ca. 4 min

Ziehen lassen: ca. 1 h

Zutaten:

1 kg Birnen

500 g Gelierzucker, 2:1

1 Vanilleschote

1 Orange, Saft

40 g Walnusskerne

Zubereitung:

Die Birnen schälen, das Kernhaus herausschneiden und die Birnen klein würfeln. Die Birnenstücke in einem großen Topf mit dem Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote vermengen. Den Orangensaft untermischen und geschlossen mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Die Walnüsse grob hacken.

Anschließend die Birnenmasse unter Rühren aufkochen lassen und bei stetigemiterrühren ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe durchführen, vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die Marmelade fein pürieren. Die Walnüsse und nach Belieben die in Stücke geschnittene Vanilleschote wieder dazugeben.

Sofort die heiße Marmelade in saubere Gläser abfüllen, gut verschließen und auf den Kopf gestellt ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann wenden und während des Abkühlens ab und zu drehen, damit sich die Nüsse schön verteilen.