PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
3	30 min	easy

Rezept

APRIKOSEN SAUERKIRSCH MARMELADE

Plumps – und dann fallen alle Aprikosen gleichzeitig vom Baum. Kennst Du das? Man sieht sie am Baum wachsen und dann sind sie alle zur gleichen Zeit reif und wollen möglichst an einem Tag gegessen oder verarbeitet werden. So oder ähnlich verhält es sich ja im Grund mit allem, was da so im heimische Garten wächst. Heißt in diesem Falle, dass auch gleichzeitig der Kirschbaum mit viel Sauerkirschen geerntet werden möchte. Und auch das bitte alles an einem Tag.
Ok, dann also aus der Not eine Tugend gemacht und einen süß sauren Brotaufstrich gekocht. Das geht ja glücklicherweise sehr schnell und man hat für die nächsten Wochen vorgesorgt und kann die Freunde und Nachbarn beliefern.

Bei dieser Marmelade habe ich Aprikosen, Sauerkirschen und Zitrone mit etwas Vanille und Birkenzucker gemischt – mir schmeckt's. Ich hoffe, Dir auch!

ZUTATEN

- ca. 20 Aprikosen
- ca. 20 Sauerkirschen
- Saft einer Bio-Zitrone
- 4-5 EL Xylit (Birkenzucker) – oder mehr – je nach Geschmack
- 1,5 Päckchen gemahlene Gelatine
- 3 Tropfen Flavor Drops Vanille
- 3-4 sterile Einweckgläser

Alleine die Farbe dieser Marmelade lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen!

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Aprikosen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Sauerkirschen waschen und entsteinen.

SCHRITT 2

Aprikosenstücke, Sauerkirschen und den Saft einer Zitrone mit dem Xylit und den Vanille Flavor Drops (hier kann auch gerne das Mark einer echten Vanilleshote verwendet werden) in einen Topf geben und langsam erhitzen. Dabei immer mal wieder herum rühren.

SCHRITT 3

Sobald sich Fruchtflüssigkeit gebildet hat, 2-3 EL davon abschöpfen und in einem Behältnis mit der gemahlenen Gelatine geben. Beides miteinander verrühren und 2-3 min quellen lassen.

SCHRITT 4

Wenn die Früchte und deren Saft aufkochen und bei verminderter Hitze danach weiter köcheln lassen. Nach ca. 5 min vom Herd nehmen und die Fruchtmasse pürieren. In die pürierte Masse die gequollene Gelatine-Fruchtsaft-Mischung geben und mit pürieren.

SCHRITT 5

Marmelade in sterilisierte Einweckgläser geben, verschließen und im Kühlschrank erkalten lassen und auch weiterhin aufbewahren. Da Birkenzucker keine konservierende Eigenschaft (wie Haushaltszucker) hat, ist die Haltbarkeit begrenzt. Um sie möglichst lange – auch bei geöffnetem Glas – zu halten, ist wichtig, immer mit einem frischen Löffel die Marmelade aus dem Glas zu entnehmen.