



*Obst & Weinanbau
Gut Pesterwitz*



Rezept Erdbeer Nektarinen Marmelade

Zutaten:

ca 1kg Erdbeeren

ca. 300 g Nektarinen

Gelierzucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone nach Geschmack

Zubereitung der Erdbeer Nektarinen Marmelade

Die gewaschenen und fein geschnittenen Erdbeeren und Nektarinen zusammen mit der geriebenen Zitronenschale in einen großen Kochtopf geben. Gelierzucker entsprechend Packungsbeschreibung hinzugeben. Das Ganze unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Nun entsprechend der Packungsaufschrift unter ständigem Rühren sprudelnd kochen. Gegebenenfalls muss der durch das Kochen entstandene Schaum abgeschöpft werden.

Nun sofort in gut ausgewaschene Schraubgläser füllen und ca 5-10 min. auf dem Deckel stehend abkühlen lassen. Danach die Gläser umdrehen und weiter abkühlen lassen. Fertig.

Guten Appetit.

Gut Pesterwitz, Zuckeroder Str. 6, 01705 Freital / Pesterwitz, <http://www.gut-pesterwitz.de/>