



Mirabellen-Marmelade mit Vanille

Zutaten

ergibt ca. 1,5 l Marmelade

- 1,2 kg Mirabellen,
(entsteint)
- 2 Vanilleschoten,
(das Mark davon)
- 1 Päckchen (5 g) Zitron-
ensäure
- 1 kg Gelier-Zucker (1:1)

Zubereitung

Die gewaschenen und entsteinten Mirabellen in einen großen Topf geben und mit Vanillemark, Zitronensäure und Gelierzucker verrühren. Unter ständigem Rühren mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Marmelade direkt in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und fest verschließen.