

Marillen-Marmelade

Süß. Fruchtig. Knallorange. Wachauer Marillenmarmelade ist einfach köstlich. Ob auf frischen Brötchen, Croissants oder Hefezopf: diese Aprikosenkonfitüre wird dich verzaubern. Für mich ist es eine Erinnerung an meine Zeit in Österreich und kommt hier deshalb regelmäßig auf den Tisch.



Marillen-Marmelade | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 kleine Gläser): 540 Gramm Marillen | 250 Gramm
Gelierzucker 2:1 | 1 Esslöffel Zitronensaft



Marillen-Marmelade | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Marillen waschen, entkernen und würfeln. 2. Marillen mit dem Zitronensaft aufkochen. 3. Gelierzucker hinzugeben und 10 Minuten auf kleiner Flamme blubbern lassen. 4. In der Zwischenzeit Schraubgläser (inkl. Deckel) mit kochendem Wasser ausspülen. 5. Marmelade heiß in die Gläser füllen und diese direkt verschließen.

Hierzu passt hervorragend: [Hefezopf mit Hagelzucker](#)! Jetzt noch mehr [Marmeladen & Gelee-Rezepte](#) oder gleich alle [Brotaufstriche](#) und Rezepte für ein [süßes Frühstück](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 244 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 58,6 Gramm Kohlenhydrate | 1 Gramm Eiweiß