



## Holler-Zwetschken-Apfelmarmelade

### Zutaten (für ca. 6-7 Gläser á 250 ml)

600 g Zwetschken (entkernt)

600 g Hollerbeeren (geputzt)

300 g Apfel

500 Gelierzucker 3:1



### Zubereitung

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Zwetschken entkernen und halbieren.

Die Hollerbeeren mit den Zwetschken und Äpfeln vermengen und pürieren.

Nun den Gelierzucker zum Fruchtmus geben und aufkochen lassen. Ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Noch sehr heiß in saubere Gläser abfüllen und sofort gut verschließen.