



Zwetschken-Rosmarin-Zimt Marmelade

Zutaten (für ca. 4-5 Gläser á 250 ml)

- 1 kg Zwetschken (entkernt)
- 330 g Gelierzucker 3:1
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zimtstangen



Zubereitung

Die Zwetschken vierteln, in einen großen Topf geben und mit dem Gelierzucker vermengen. Der Zucker reagiert sofort mit den Zwetschken und bildet Fruchtsaft. Rosmarin und Zimtstangen zugeben. Gut umrühren.

Diese Masse 1-2 Stunden stehen lassen, wenn ihr länger Zeit habt könnt ihr es auch über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Bei mir wird die Marmelade nicht püriert, da ich sie gern stückelig mag.

Nun die Marmelade langsam aufkochen lassen und für ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Rosmarinstangen und Zimtstangen rausgeben.

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