

Bärenstark gekocht



Pfirsichmarmelade mit Zimt

Zutaten

ca. 1,2kg Reife Pfirsiche
 500g Gelierzucker 2:1
 2 TL Zimt (gemahlen)
 Abrieb von einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Die gewaschenen Pfirsiche mit einem Sparschäler schälen und entkernen
2. Das Fruchtfleisch fein würfeln und ein Kilo davon abwiegen, den Rest essen
3. Pfirsiche mit dem Zimt, dem Zitronen-Abrieb und dem Gelierzucker vermengen und einige Stunden ziehen lassen
4. Die Masse 4 Minuten gut durchkochen
5. Noch heiß in sterilisierte Schraubgläser füllen und diese gleich verschließen
6. Die Gläser auf den Kopf stellen, damit die heiße Marmelade noch evtl. verbliebene Keime im Deckel abtötet
7. Damit die Marmelade lange hält, sollten die Gläser und die Deckel unmittelbar vor dem Abfüllen sterilisiert werden, dazu z.B. die sauberen Gläser und Deckel heiß abspülen und bei ca. 100 Grad im Backofen trocknen lassen

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
 Gesundes Schulessen für Berlin



Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:
www.40seconds.de/kids/rezpte
www.radioteddy.de/40seconds