Rezept

Melonen-Pfirsich-Marmelade

Ein Rezept von Melonen-Pfirsich-Marmelade, am 19.05.2024

Zutaten

	1/2 kg Honigmelone (geputzt gewogen)
	Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Päckchen	Gelfix
	1/2 kg Pfirsiche (geputzt gewogen)
1 kg	Gelierzucker (1:1)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Twist-off-Gläser (je ca. 250 ml Inhalt): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Die Melone halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch auslösen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen und ebenfalls klein würfeln.

2. Die Melonen- und Pfirsichwürfel in einem Topf mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale mischen. Mit einem Kartoffelstampfer die Früchte etwas, aber nicht vollständig zerdrücken (Step 1).

3. Den Gelierzucker und das Gelfix unterrühren (Step 2) und die Masse nach Packungsanleitung des Gelierzuckers ca. 4 Min. sprudelnd kochen. Die Gelierprobe machen (Step 3). Sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, diese gut verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.