



Mirabellen-Marmelade mit Gin

Steps: 4

Difficulty Grad: Easy

Ingredients

5 Gläser Portions

950 g Mirabellen 50 ml Gin

500 g Gelierzucker 2:1

Instructions

Zubereitung

Mirabellen entsteinen, klein schneiden und zusammen mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Langsam erhitzen.

Sobald die Mirabellen weich sind, kann man den Fruchtbrei pürieren. Das Ganze dann noch sprudelnd einige Minuten aufkochen.

Erst zum Schluss den Gin dazugeben und noch einmal kräftig rühren.

In Gläser abfüllen, verschließen und für kurze Zeit auf den Deckel stellen.

Mirabellen-Marmelade mit Gin

Stand 05.07.2021