Koktailmarmelade

Kokteyl Marmeladı

1 Pfirsich
10 Aprikosen
10 Erdbeeren
10 Pflaumen
15 Kirschen
1 kg Zucker
Saft einer Zitrone

Gesamten Obst waschen, entkernen mit dem Mixer zu einem Pürree verarbeiten.
In den Topf füllen und mit dem Zucker bestreuen bei mittlerer Hitze köcheln lassen und dabei ab und an umrühren.
Sobald es beginnt dickflüssig zu werden den Herd auf niedrige Hitze runterschalten.
Bei erreichen der gewünschten Konsistenz Zitronensaft hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen anschließend vom Herd nehmen.
Zwischen Topf und Deckel Küchentuch legen und abkühlen lassen.
Die abgekühlte Kocktailmarmelade in Marmeladengläser einfüllen, den Deckel gut verschließen, im Trockenen und Dunklen aufbewahren.

Tipp: In die Kocktailmarmelade kann je nach Wunsch verschiedene Obstarten verwendet werden, hierbei ist nur eines zu beachten, dass das Gesamtgewicht dem Gewicht des Zuckers gleich ist.