



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

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 Koktailmarmelade in Marmeladengläser einfüllen, den Deckel gut verschließen, im Trockenen und Dunklen aufbewahren.

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