



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

Pfirsichmarmelade

Şeftali Marmeladı



1 kg mittelgroße Pfirsich
4 ½ Gläser Zucker
Saft einer Zitrone

- # Die Pfirsiche waschen, schälen und entkernen.
- # In sehr kleine Würfel zuschneiden.
- # Die zugeschnittenen Pfirsiche in einen Topf einfüllen, Zucker hinzugeben und mit geschlossenem Deckel eine Nacht stehen lassen.
- # Am nächsten Tag bei mittlerer Hitze kochen, ab und an umrühren.
- # Sobald es an Konsistenz zunimmt Zitronensaft hinzugeben und bei der Erreichung der gewünschten Konsistenz vom Herd nehmen.
- # In Marmeladengläser füllen, abkühlen lassen und anschließend den Deckel gut verschließen.

Tipp: Die Pfirsichmarmelade muß nicht zusätzlich gepresst werden, da die Pfirsiche sehr klein gewürfelt und über Nacht in Zucker stehen gelassen worden sind.