



Zwetschgenmarmelade mit Gewürzen

Zutaten:

500 g Gelierzucker (2:1)

1 kg Zwetschgen

Thymian zerkleinert & frisch (1 EL)

½ Vanilleschote

Gewürze: 1 Stück Sternanis, ½ Zimtstange, 2 Stück Kardamomkapseln, 2 Stück Nelken, 1 Stück Wacholderbeere (angedrückt)

Zubereitung:

Die geputzten, entkernten Zwetschgen stückeln und in einen großen Topf geben. Unter Rühren gemeinsam mit dem Gelierzucker & den Gewürzen erhitzen und rund 5 bis 10 Minuten weich köcheln. Ist die ganze Masse weich gekocht, kannst du die Gewürze aus der Masse nehmen & den Rest pürieren. Die fertige Marmelade kann nun zügig in sterile Einmachgläser abgefüllt werden. Deckel rauf & kopfüber für ca. 2 Minuten auf ein Geschirrtuch stellen. Danach wieder umdrehen & Erkalten lassen.