

Pfirsich-Aprikosen-Marmelade

Zutatenliste:

300 g	Pfirsiche
400 g	Aprikosen
300 ml	Multivitaminsaft
1	Päckchen Zitronensäure
500 g	Gelierzucker 2:1
1	Zimtstange
60 ml	Orangenlikör



Zubereitung:

1. Pfirsiche und Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden.
2. Früchte, Saft und Zitronensäure mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren und die Zimtstange zugeben.
3. Alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen.
4. Kochgut evtl. abschäumen, Zimtstange entnehmen, Orangenlikör unterrühren und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckel verschließen, umdrehen und 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.