




4 Glas/Gläser


einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

650 Gramm Pflaumen, entkernt
350 Gramm Äpfel, entkernt,
entkernt + geviertelt
500 Gramm Gelierzucker 2:1
3 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung

Früchte in den Mixtopf geben und 5-8 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern (Wer es noch feiner möchte: einfach noch mal kurz auf Stufe 4/5 durchmischen. Ich mag es sehr gerne wenn noch ein paar Stücke zu sehen sind 😊). 2. Den Gelierzucker hinzugeben und 10-15 Sekunden  **"Linkslauf"** auf Stufe 5 verrühren, evtl. den Spatel zur Hilfe nehmen. 3. Die Masse etwa 5 Min. ziehen lassen, damit das Obst den Zucker aufnehmen kann. 4. 15 Minuten auf 100°C Stufe 2 einkochen. 5. Nach 14 Minuten durch die Deckelöffnung das Bittermandelaroma hinzugeben. 6. Gelierprobe auf einem kleinen (gekühlten) Teller machen. Evtl. Zitronensäure hinzugeben, falls die Marmelade nicht fest wird und nochmal 3 Min. bei 100 °C auf Stufe 2 kochen. 7. Die heiße Masse in saubere (!) heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, verschließen und 5 Minuten auf den Kopf bzw. Deckel stellen 😊



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Sandfrauchen](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>