

Marillennektar



Rezept für 10 Liter Nektar

Zutaten:

- 6 kg reife Marillen
- 4 EL Zitronensäure
- 3 l Wasser
- 4 kg Zucker
- leere verschließbare Glasflaschen

Zubereitung:

- Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- Marillen waschen, entkernen und pürieren, Zitronensäure hinzu und erhitzen (nicht kochen)
- heiße Zuckerlösung und Marillenpürree vermischen und in Flaschen abfüllen

Wenn die Flaschen gut verschließbar sind, dann hält dieser Nektar ca.1 Jahr! Gutes Gelingen