

Das Rezept für Monat August stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Adventliche Zwetschgenmarmelade

Zutaten:

1 kg Zwetschgen, kleingeschnitten
60 – 70 g Amaretto
1 gestr. TL Zimt
5 – 10 g Spekulatiusgewürz
1 P. Zitronensäure
500 g Gelierzucker 2 : 1

Zubereitung:

Zwetschgen entsteinen und klein schneiden. Mit Amaretto, Zimt und Spekulatiusgewürz 2 Stunden ziehen lassen, öfter umrühren. Zitronensäure und Gelierzucker zugeben und aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Wer die Masse fein haben möchte, kann den Stabmixer kurz einsetzen. In die vorbereiteten Gläser füllen.