



## PFLAUMEN-PHYSALIS-MOHN-MARMELADE

### ZUTAZUTATEN FÜR 1,5 KG

- > 800 g Pflaumen
- > 300 g Physalis
- > 400 g Heidelbeeren
- > 3 EL Mohn
- > ½ Zitrone
- > 350 g Gelierzucker (1:3)

### ZUBEREITUNG

- > Die Pflaumen entkernen und vierteln, die Physalis schälen.
- > Beide Früchte mit den Heidelbeeren und dem Mohn in einen großen Topf geben, einmal leicht pürieren.
- > Die Zitronenhälfte ausdrücken und mit dem Gelierzucker zu der Masse geben.
- > Alles zum Kochen bringen und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen.
- > Zur gewünschten Konsistenz pürieren und mit Geliertest überprüfen, ob die Marmelade abfüllfertig (sprich fest genug) ist.
- > Die Marmeladengläser heiß ausspülen und mit Marmelade befüllen. Die sterilen Deckel drauf schrauben, Gläser circa 10 Minuten auf den Kopf stellen und ab dem Moment ungeöffnet mindestens 1 Jahr Freude daran haben oder sie glatt verschenken.

### TIPP FÜR ALLE SCHNAPSDROSSELN

- > Die Pflaumen- oder Zwetschgenkerne kann man weiterverwenden, indem man einen Likör mit ihnen ansetzt.
- > Dafür 500 g Kerne mit 200 g Zucker und 700 ml Hochprozentigem (über 30%, also zB Vodka oder Korn) in eine Flasche geben. Deckel drauf, drei Monate warten.
- > Das Ergebnis durch ein Sieb oder einen Filter gießen, fertig.

