



- ♥ 750 g Zwetschgen
- ♥ 250 g Äpfel
- ♥ 500 g Gelierzucker 2:1
- ♥ 1 TL gemahlener Zimt
- ♥ 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- ♥ 1 – 2 Sternanis
- ♥ 1 Stamerl Rum

1. Zwetschken entkernen, Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen.
2. Früchte 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Gelierzucker, Gewürze und Rum zugeben
4. Anstelle des Messbechers Varoma-Behälter ohne Deckel als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 13 Min/100 °C/Stufe 2 kochen.
5. Sternanis herausfischen
6. Die Marmelade direkt aus dem Mixtopf in vorbereitete saubere Gläser füllen, diese mit dem Schraubdeckel verschließen.

## Tipp:

Sterilisieren der Marmeladegläser im Varoma. Wie das geht findest du in der Cookidoo unter dem Rezept „Einmachgläser gründlich reinigen“:

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r433894>

Oder im Backrohr bei 130° Heissluft ca 12 Minuten „backen“.

Deckel mit Schnaps einpinseln. Marmelade NICHT auf dem Kopf stellen (das ist eine alte, nicht mehr aktuelle Überlieferung)

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! ♥

