Zwetschgen Marmelade mit Balsamico Essig

Zutaten

- 2 kg Zwetschgen
- 300 g brauner Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 20 ml dunkler Balsamico Essig
- 3 Stück Sternanis



Zubereitung

- Zwetschgen waschen, entkernen und klein schneiden.
- Zucker über die Zwetschgen streuen und für eine Stunde ziehen lassen.
- In einem großen Topf Zwetschgen, Zitronensaft und Sternanis bei kleiner Flamme erhitzen.
- Nach Kochbeginn für weiter 45 Minuten unter ständigem Rühren kochen.
- Zum Schluss den Balsamico dazugeben, und nochmals aufkochen lassen.
- Noch heiß in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen.

Portionsgröße: kleine Weck Gläser a 160 ml Inhalt
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Kochzeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©