

Weichsel-Schokomarmelade

Zutaten:

2 kg Weichseln
500 g Schokolade (dunkel)
Schuss Rum
Schuss Wasser
1,5 kg Gelierzucker 2:1
3 g Agar Agar

Zubereitung:

Die Weichseln mit Wasser und Rum in einen Topf geben und weich kochen, danach mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Dann die dunkle Kuvertüre in die Marmelade geben und bei ständigem Rühren zergehen lassen.

Gelierzucker mit Agar Agar in die passierte Marmelade geben und 20–25 Minuten kochen lassen.

Die heiße Marmelade in saubere Gläser abfüllen, abkühlen lassen und gut lagern.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

