

Mirabellen - Konfitüre mit Rosmarin

5 Gläser

1 kg	Mirabellen, entsteint
500 g	Gelierzucker, 2:1
1	Zitrone, Saft davon
2 Zweige	Rosmarin
3 EL	Rum

Mirabellen fein zerkleinern, mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Rosmarin dazugeben und unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen.

Rosmarin entfernen und den Rum unterrühren.

In Twist-Off-Gläser füllen und fest verschließen.



Mirabellen - Konfitüre

10 Gläser à 150 - 200 ml

1600 g	Mirabellen
600 g	Zucker
1 Beutel	Gelierfix, 3:1
170 ml	Orangenlikör
2	Vanilleschoten

Die Mirabellen entkernen, etwa 2/3 fein pürieren (Mixer). Den Rest vierteln.

Die Vanilleschoten auskratzen, das Mark zu den Früchten geben. Die Schoten mit einem langen Bindfaden zusammenbinden.

Das Mirabellenpüree und die Stücke in einem großen Topf mit dem Zucker, Orangenlikör, Vanilleschoten und Gelfix unter Rühren aufkochen und 3 min. sprudelnd kochen lassen. Vanille rausfischen, abfüllen.

Die Menge ergibt ca. 10 kleine Gläser mit etwa 150 - 200 ml Inhalt.

Alternative: Früchte mit Gelierzucker und Vanille aufkochen, pürieren und durch ein Salatsieb streichen, damit die Kerne und Häute weg waren.

Erst zum Schluss den Orangenlikör dazu gegeben, damit er nicht verkocht.

Habe die Früchte mit Orangensaft aufgekocht und durch die Flotte Lotte gequirlt. Dann 2:1 Gelierzucker und Vanilleschote dazu und 5 Minuten kochen

Mirabellen-Marmelade mit Vanille und Zimt

4 - 5 Gläser à 250 g

1200 g	Mirabellen
100 ml	Orangensaft
2 Pck.	Vanillezucker
1 Stange	Zimt
1 Pck.	Gelierzucker für 1 kg Früchte



Die Mirabellen waschen und entstielen, kochen (am schnellsten im Schnellkochtopf), dann durch ein Sieb streichen. Das ergibt ca. 800 g Mirabellenmus mit Saft.

Fruchtmark und -saft durchmischen, mit Orangensaft, Vanillezucker und Gelierzucker mischen. Etwas ziehen lassen. Die Zimtstange zugeben und aufkochen. Unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Zeit nach Angabe auf der Gelierzuckerpackung.

Die Zimtstange herausnehmen und die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen.

Mirabellen - Marmelade mit Schwips

900 g	Mirabellen, entsteinte
100 ml	Gin oder Mirabellenlikör
500 g	Gelierzucker (2:1)
1 TL	Zimt

Mirabellen waschen und mit einem Pflaumentkerner entsteinen.

Mit Zimt und Gelierzucker in einen Topf geben und so lange gut rühren, bis sich der Zucker langsam auflöst. Dann den "Schwips" (Gin oder Mirabellenlikör) zugeben und sprudelnd ca. 4 Min. aufkochen.

Mit einem Pürrierstab etwas zerkleinern, noch einmal aufkochen und heiß in vorbereitete Twist-Off-Gläser bis 1 cm unter dem Rand füllen. Die Gläser gut zuschrauben und 5 Min. umgedreht auf dem Deckel stehen lassen.

