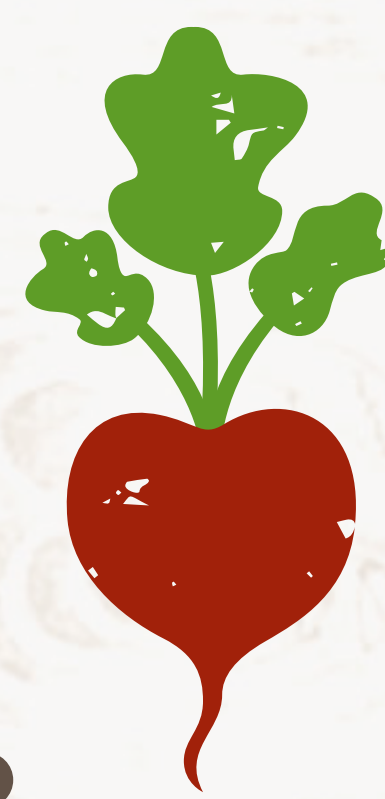




GemüseLiebe
Vom Beet in die Kiste



FENCHEL-MIRABELLEN MARMELADE

ZUTATEN

1 Ganzer Fenchel
500g Mirabellen
Gelier Zucker (2:1 Verhältnis)
Etwas Vanille
Saft aus ganzer Zitrone und
eine Prise Schale

Zubereitung

Zunächst einmal: Desinfizieren Sie 2 oder 3 Marmeladengläser.

Fenchel und Mirabellen waschen. Den ganzen Fenchel in kleine Würfel schneiden und in kochendes Wasser geben, bis der Fenchel matschig ist.

Während der Fenchel kocht, alle Mirabellen entkernen und beiseite stellen.

Fenchel 20 Minuten abkühlen lassen, bevor alles zu einer feinen Paste vermischt wird.

Zutaten in einen Topf geben, Fenchel und Mirabellen abwiegen und die Hälfte davon als Gelzucker hinzufügen.

Fertige Marmelade in saubere Gläser geben.

Guten Appetit!

