



Ölz Butter Zopf mit selbstgemachter Marillenmarmelade

Ein süßes Rezept für Frühstücksfreude für 2 Portionen



Zutaten

1 Ölz Butter Zopf mit Honig
250 g reife Marillen, entsteint
125 g Gelierzucker
1 Zitrone, bio
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitungszeit

20 min

1. Die Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend die Früchte in kleine Stücke schneiden oder grob pürieren, je nach gewünschter Konsistenz der Marmelade.
2. Die Marillenstücke in einen großen Topf geben. Den Gelierzucker hinzufügen und gut vermengen. Zitronensaft und -schale (fein gerieben) und Vanilleextrakt hinzufügen.
3. Die Mischung unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Anschließend die Masse bei mittlerer bis hoher Hitze 4–5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt.
4. Einen Teelöffel der heißen Marmelade auf einen kalten Teller geben und kurz abkühlen lassen. Wird die Masse fest, ist die Marmelade fertig. Wenn nicht, die Marmelade noch 1–2 Minuten weiterkochen und erneut testen.
5. Die fertige Marmelade sofort in sterile, heiß ausgespülte Gläser füllen. Den Rand der Gläser sauber wischen, gut verschließen und für etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen. Dadurch entsteht ein Vakuum, das die Marmelade haltbar macht.
6. Hausgemachte Marillenmarmelade auf den Ölz Butter Zopf mit Honig geben und genießen.