Ölz Butter Zopf mit hausgemachter Marillenmarmelade

Ein süßes Rezept für genussvolle Frühstücksfreude



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

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit
20 min

1. Marillen vorbereiten:
Die Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend die Früchte in kleine Stücke schneiden oder grob pürieren – je nach gewünschter Konsistenz der Marmelade.

2. Marmeladenmischung ansetzen:
Die Marillenstücke in einen großen Topf geben. Den Gelierzucker hinzufügen und gut vermengen. Zitronensaft, Zitronenschale (fein gerieben) und Vanilleextrakt hinzufügen.

3. Kochen:
Die Mischung unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Danach die Masse bei mittlerer bis hoher Hitze 4–5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern.

4. Gelierprobe:
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. Abfüllen:
Die fertige Marmelade sofort in sterile, heiß ausgespülte Gläser füllen. Den Rand der Gläser sauber wischen, die Gläser gut verschließen und für etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen. Dadurch entsteht ein Vakuum, das die Marmelade haltbar macht.

6. Genießen:
Die hausgemachte Marillenmarmelade auf den

Ölz Butter Zopf mit Honig streichen und genießen
- ein süßer Genuss für Frühstück oder Kaffeezeit!