

Mirabellen-Fruchtaufstrich

Zutaten (für 7 Gläser à 230 ml):

- 1 kg Mirabellen
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 2 Zweige Zitronenverbene
- 2 Zweige Thymian
- 3 Bio-Zitronen

Schale der Zitronen fein abreiben. Mirabellen entsteinen und das Fruchtfleisch passieren. Dafür eignet sich eine Flotte Lotte hervorragend. Tipp: Die frischen Früchte einfrieren und 4 Stunden vor der Zubereitung auftauen. So lassen sich die Steine besser vom Fruchtfleisch entfernen. Gelierzucker, Kräuter und Zitronenschale hinzufügen und alles über Nacht abgedeckt ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Mischung aufkochen und 3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann die Kräuterzweige entfernen und die Masse rasch in Gläser abfüllen. Die Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 25.08.2022

Koch/Köchin: Elisabeth Neufeld-Picciani

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen