

Zucchini-Lavendel-Marmelade

sommerlich fein aromatisch duftig

für 6 Gläser:

- 700 g Zucchini
- ½ Apfel
- 350 ml Wasser
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 2-3 EL Zitronensaft

- Lavendelsirup (am Vorabend ansetzen):
- 3 TL Lavendelblüten
 - 8 TL Zucker
 - 4 EL heißes Wasser
- verrühren, abgedeckt ~4-8 h ziehen lassen. Abseihen.



Die Zucchini & den Apfel schälen, Kerngehäuse & schlechte Stellen herausschneiden. Dann beides würfeln, in einen Topf mit wenig Wasser geben & weich kochen.

Dann die gekochten Früchte fein pürieren/passieren & mit dem Gelierzucker, Zitronensaft & Lavendelsirup verrühren, aufkochen & 3 min sprudelnd kochen.

Gelierprobe machen (1 EL Marmelade auf eine Urteigfasse geben, abkühlen lassen und sehen, ob sie fest genug wird. Ggf. mehr Gelierzucker/Zitronensaft zugeben.

Die Marmelade noch heiß in vorbereitete desinfizierte (z.B. heiß gespülte) Gläser füllen; die Gläser fest verschließen & für 5 min auf den Kopf stellen.

