

# Ekspresowa marmolada z brzoskwiń

Smak wakacyjnych, słodkich brzoskwiń

ok. 5 słoików (po 200 ml)



średni

40 Min.



## Składniki:

### Składniki:

- 1 szt. cytryny (sok i skórka z cytryny)
- 1200 g brzoskwiń
- 1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 350 g cukru
- 5 - 8 kropli Aromatu cytrynowego Dr. Oetkera lub kieliszek likieru cytrynowego

## Sposób przygotowania:

Cytrynę sparz, zetrzyj skórkę (1 łyżeczkę), sok wyciśnij. Brzoskwinie umyj, sparz, obierz i usuń pestki. Odważ 1 kilogram. Połowę owoców zmiksuj, resztę drobno pokrój, przełóż do garnka, wsyp Żelfix i dokładnie wymieszaj, zagotuj. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Marmoladę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 5 minut cały czas mieszając. Na końcu dodaj startą skórkę i sok z cytryny, wlej aromat lub likier. Marmoladę z brzoskwiń przełóż do wyparzonych słoików. Szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.