

NOVUM- Rezeptvorschlag



Mispel-Marmelade

Zutaten:

ca. 1 Kg Mispeln
1 Päckchen Gelierzucker 1:2

Mispeln entkernen und häuten. 1 Kg Fruchtfleisch zusammen mit dem Gelierzucker nach Packungsanleitung sprudelnd aufkochen und mit dem Zauberstab pürieren. Je nach Gusto mit Ahornsirup oder Likör verfeinern und in Gläser abfüllen.

Guten Appetit!

