

Marmeláda z bezinek a jablek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Jablka 2 kg
- Cukr 1 kg
- Skořice 1 lžička
- Bezinky 2 kg
- Hnědý rum 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Obrané a oprané bezinky, nastrouhaná jablka a 500 g cukru vaříme 15 minut. Potom přimícháme přípravek Pektogel nebo Gelfix a dalších 500 g cukru a vaříme ještě asi 8 minut.

Dále přimícháme buď trochu rumu, nebo můžeme marmeládu ochutit šťávou z jednoho citronu a 1 lžičkou skořice. Naplníme do skleniček a sterilujeme 20 minut při 80 °C.

Tato marmeláda chutná jako z borůvek.