

TOMATEN MARMELADE MIT ZWETSCHGEN

TOMATEN MARMELADE MIT ZWETSCHGEN

Zwetschgenmarmelade kennen wir alle - aber wie wäre es mal mit Tomaten Marmelade mit Zwetschgen? Lecker fruchtig mit einem feinen Tomatenaroma. Natürlich süß und lecker - ein toller Brotaufstrich für alle die ein bisschen experimentierfreudig sind. Die Tomate kann also nicht nur herzhaft und dieses Rezept ist perfekt, wenn ihr euren Tomatensaucenbedarf für den Winter schon gedeckt habt!



Zutaten für 3 Gläser:

400g frische Cocktailtomaten

270g Zwetschgen

550g Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren und wie für die Tomaten Marmelade mit Feigen in einer kleinen Auflaufform für 40 Minuten bei 180°C in den Backofen schieben. Die gebackenen Tomaten samt

Flüssigkeit in den Becher für den Stabmixer geben.

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und zu den Tomaten geben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren und abwiegen. 1:1 den Zucker dazu geben und unterrühren.



Die Masse erwärmen und nach Packungsanleitung zubereiten. Hier bedeutet das erst aufkochen und dann 4 Minuten köcheln lassen.

Passende Gläser mit heißem Wasser auskochen und kopfüber kurz abtropfen lassen. Dann die Marmelade in die Gläser füllen und sofort verschließen. Die Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen. Beschriften und in den Kühlschrank stellen.



Wie schon die andere Tomaten Marmelade schmeckt auch diese hier wunderbar auf Brot, Bagels oder Croissants.

Und was kocht ihr als nächstes ein?

