

# Noch eine Marmelade

Und ich kann da gar nichts für, weil nämlich gewisse Menschen die Nektarinen nur essen, wenn diese knüppelhart sind. Da es aber viele waren, reiften sie zu schnell und wurden weich. Ich selber bevorzuge Pfirsiche. Mal eine Nektarine ist ok, aber nicht gleich in Mengen. Also wurden sie eben zu Konfitüre verkocht, zusammen mit ein wenig Ananas, weil ich Nektarine alleine langweilig fand. 😊

Daneben Bilder vom [Aronstab](#) – die Farben fand ich passend – ich weiß, dass das Gewächs giftig ist und natürlich wird nichts gepflückt.



Das Rezept ist wie so häufig aus 600 g Frucht – das ergibt 3 Gläser Aufstrich:

- 350 g Nektarinen
- 250 g Ananas
- 220 g Zucker
- 14 g Gelierpulver 3:1
- 1 TL Zitrone-Limette-Säure

Zubereitung auch wie immer: Früchte vorbereiten (waschen, putzen, in Stücke schneiden), wiegen. Zucker mit Gelierpulver mischen, zum Obst geben, aufkochen, pürieren, fertig kochen, Gelierprobe machen, abfüllen, Gläser für ca. 10 min auf den Kopf stellen, abkühlen lassen, beschriften – fertig. 😊

So langsam haben wir genug Marmelade für ein ganzes Jahr. Wobei ich noch Ideen für zwei, drei "Wintersorten" hätte – aber die werden dann auch erst im Winter oder Herbst gekocht. 😊

Etwas fliegende Natur darf ja auch immer wieder sein – finde ich jedenfalls und ihr seht das hoffentlich genauso. 😊

Was ist das? Anklicken macht das Bild groß. Adler??



Und weil ich die Wolkenformationen an jenem Tag so toll fand und natürlich immer wieder auf den

großen Vogel zielte, hier noch ein Bildchen:  
Raubvogel vor Wolken. 😊

