



VEREIN zur Nutzung  
von Ungenutztem

## Erdäpfel-Mohn Marmelade

---

300 g Erdäpfel, gekocht, geschält  
800 ml Apfelsaft (kann je nach Süße teilweise  
durch Wasser ersetzt werden)  
50 g gemahlener Mohn  
500 g Gelierzucker 3:1  
5 g Zitronenschalenpulver  
oder frisch geriebene Schale einer Zitrone  
1/4 TL Zimt  
20 ml Rum

Gekochte Erdäpfel durch eine Presse drücken und mit Apfelsaft aufkochen. Die Masse fein pürieren, alle weiteren Zutaten (außer Rum) dazugeben und 4-5 Minuten wallend kochen. Gelierprobe machen. Erst vor dem Einfüllen Rum dazugeben und heiss in saubere Gläser abfüllen.

Tipp: Kann verfeinert werden mit Rumrosinen, Dörrzwetschgen, Marzipan oder Nüssen.

Kann auch mit Aranzini und Orangensaft gekocht werden.

Menge: ergibt ca. 7 Gläser á 210 ml

Schmeckt gut auf Brot, aber auch unter Joghurt gerührt und am besten einfach pur!