

# Marmelade

## Zutaten:

500g Obst  
½ Packung Gelierzucker  
2 Pkt Vanillezucker



## Zubereitung:

Das Obst schälen, wenn es Tiefkühlobst ist, auftauen lassen.  
Alles klein schneiden und mit dem Gelierzucker gut verrühren.

Das Ganze zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Zum Schluss den Vanillezucker einrühren und heiß in gut ausgespülte Gläser füllen.  
Die Gläser verschließen, auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.