Marmelade mit Whisky

Kommerziell wird solch eine Marmelade natürlich auch schon vermarktet. Ich versuche mich selber mal daran!

450 g Marmelade (z. B. Pfirsich, Maracuja, Orange, Aprikose)
30 ml Whisky (z. B. „süßer“ Whisky, wie Aberlour)

Die Marmelade gibt man in eine Schüssel und rührt den Whisky langsam dazu hinein, bis es eine gleichmäßige Masse gibt. Dann füllt man alles in ein Glas und versteckt es vor den Kindern!!! Man kann es aber auch essen!

Mehr Zutaten, als links zu sehen sind, braucht man nicht, wenn man die Marmelade nicht selber einkochen will!

Wichtig ist, dass es eine möglichst harte Marmelade ist, da durch die Zugabe einer Flüssigkeit (hier Whisky) das Zeugs nicht fester wird. Wer in der Lage ist, Marmelade selber zu machen, kann das vielleicht schon vorher berücksichtigen. Bitte einfache Marmeladenrezepte bitte an mich mailen!

Impressum / Kontakt / Mail | **Datenschutzerklärung** | © Klaus Müller 2015 - 2022