

Rezept Kiwi-Erdbeermarmelade

Rezept Kiwi-Erdbeermarmelade

Zutaten:

700 g Erdbeeren
300 g Kiwifleisch (ca. 3 – 4 Stück)
400 – 500 g Gelierzucker
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Den Kiwis die zwei Enden entfernen, mit einem Sparschäler schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die unschönen Erdbeeren entfernen, waschen, in Wasser kurz waschen und in einem

Küchensieb abtropfen lassen.

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Die Früchte mit dem Zucker, dem Zitronensaft in einem Topf geben und diese Masse leicht mit dem Stampfer bearbeiten, sodaß noch Fruchtteile erkennbar sind.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald diese Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese

Marmelade den Geliertest besteht.

Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

Zurück zu Brote und Aufstrich

Zurück zu den Marmeladenrezepten