

REZEPT FÜR MANDARINEN-FEIGEN-MARMELADE



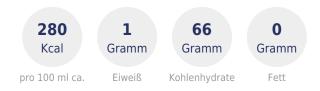
Für ca. 4 Gläser à 220 ml | 35 Min. | + Einweich- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Zitrone
- ca. 1,2 kg Mandarinen
- 100 g getrocknete Feigen
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1



ZUBEREITUNG



- Zitrone und Mandarinen auspressen und
 ml Saft abmessen. Feigen würfeln und ca.
 Stunde im Saft einweichen.
- 2. Saftgemisch mit Feigen und Bio-Gelierzucker in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen, bei Bedarf entschäumen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.
- 3. Eine <u>Gelierprobe</u> machen. Marmelade in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei darauf achten, dass die Feigen gleichmäßig verteilt werden. Verschließen und abkühlen lassen.