REZEPT FÜR ZITRONEN-LIMETTEN-MARMELADE MIT KOKOSMILCH

ZITRONEN-LIMETTEN-MARMELADE MIT KOKOSMILCH

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 7 Zitronen (davon 2 Bio-Zitronen)
- 6 Limetten (davon 2 Bio-Limetten)
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 200 ml Kokosmilch (Dose, ungesüßt)

2793

ZUBEREITUNG

1. Bio-Früchte heiß waschen, trocken reiben und Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Alle Früchte auspressen und 550 ml Saft abmessen. Mit Zesten und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Kokosmilch zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

2. Marmelade unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Evtl. entstehenden Schaum entfernen. Eine Gelierprobe machen. Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die Marmelade schmeckt auch köstlich als Kuchenfüllung, z.B. in unseren Marmeladentörtchen.