REZEPT FÜR ERDBEER-GRAPEFRUIT-MARMELADE MIT PFEFFER | SWEETFAMILY

ERDBEER-GRAPEFRUIT-MARMELADE MIT PFEFFER

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 5 Gläser à 250 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

ca. 750 g	Erdbeeren
2-3	Grapefruits (davon 1 Bio-Frucht)
500 g	SweetFamily Gelierzucker 2:1
1 TL	eingelegter grüner Pfeffer

Zubereitung

146	0	35	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 750 g abwiegen und klein schneiden. Bio-Grapefruit heiß waschen und Schale fein abreiben. Alle Grapefruits so dick schälen, dass die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden, dabei den Saft auffangen. 250 g Filets plus Saft abwiegen.

2. Beeren, Grapefruitfilets und -saft sowie -schale mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Pfeffer abtropfen lassen, im Mörser zerdrücken und zufügen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.