

# ERDBEER-GRAPEFRUIT-MARMELADE MIT GRÜNEM PFEFFER



## ERDBEER-GRAPEFRUIT-MARMELADE MIT GRÜNEM PFEFFER

Schwierigkeitsgrad: normal

35 Min. | + Abkühlzeit

### Zutaten

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



127

### ZUBEREITUNG

146

Kcal

35

Gramm

pro 100 ml

Kohlenhydrate

#### Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen, 750 g abwägen und klein schneiden. Unbehandelte Grapefruit waschen und die 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 abwägen.
2. Beeren, Grapefruitfilets und -saft sowie -schale mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Pfeffer abtropfen lassen, im Mörser zerdrücken und zufügen.
3. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
4. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

**Obst:** Erdbeer, Grapefruit