REZEPT FÜR MANDARINEN-VANILLE-MARMELADE

MANDARINEN-VANILLE-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 7 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 2-2,5 kg Mandarinen
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1

1572

ZUBEREITUNG

1. Mandarinen schälen, 1,5 kg abwiegen und pürieren. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Mandarinenpüree mit Vanilleschote, –mark und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen.

2. Frucht-Zucker-Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Vanilleschote entfernen. Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.