

# TOMATENMARMELADE MIT ZITRONE



## TOMATENMARMELADE MIT ZITRONE

Schwierigkeitsgrad: normal

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

### Zutaten

- ca. 1,2 kg Tomaten
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



3674

### ZUBEREITUNG

183

Kcal

pro 100ml

1

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Tomaten waschen, über Kreuz einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Abgießen, kalt abschrecken, häuten und grob würfeln. 1 kg abwiegen und mit Zitronensaft, -schale und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Entstehenden Schaum bei Bedarf mit einer Schaumkelle entfernen. Eine Gelierprobe machen.

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

### Tipps:

Schmecken Sie die Marmelade zusätzlich nach Belieben mit etwas gehacktem Ingwer oder Zitronenthymian ab.

Die Tomatenmarmelade schmeckt als Beilage zu einer Käseplatte.

**Gemüse:** Tomate