

REZEPT FÜR TOMATENMARMELADE MIT ZITRONE



TOMATENMARMELADE MIT ZITRONE

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

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



6840

ZUBEREITUNG

183

Kcal

pro 100 ml ca.

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:

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

Die Tomatenmarmelade passt als Beilage zu einer Käseplatte.