# REZEPT FÜR WM-MARMELADE | SWEETFAMILY

WM-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: normal

*Für ca. 4 Gläser | 45 Min. | + Abkühlzeit*

## Zutaten

**330 g** Aprikosen
**330 g** Erdbeeren
**330 g** Brombeeren
**500 g** SweetFamily Gelierzucker 2:1

## Zubereitung

| 243 | 1 | 57 | 1 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| Je 100 ml ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

**Aprikosenschicht kochen und abkühlen lassen:**

1. Alle Früchte separat waschen und von Grün bzw. Kernen befreien. Aprikosen pürieren und mit ca. 165 g Gelierzucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudeln kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Die heiße Aprikosen-Marmelade auf 4 saubere, heiß ausgespülte Gläser mit Twist-off-Deckeln verteilen und offen ca. 40 Minuten abkühlen lassen.

### Erdbeerschicht auftragen

2. Erdbeeren pürieren und mit ca. 165 g Gelierzucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudeln kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Die heiße Erdbeer-Marmelade sofort auf die jeweils abgekühlte Aprikosenschicht auftragen. Erneut offen 30-40 Minuten abkühlen lassen.

**Brombeerschicht vollenden und Gläser verschließen:**

3. Brombeeren pürieren und mit ca. 165 g Gelierzucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudeln kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Die heiße Brombeer-Marmelade sofort auf die jeweils abgekühlte Erdbeerschicht auftragen. Gläser gut verschließen und vollständig abkühlen lassen.

Zum Video