

WM-MARMELADE



WM-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

45 Min.

Zutaten

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



159

ZUBEREITUNG

243

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

57

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Für die WM-Schichtmarmelade die Früchte separat waschen und von Grün bzw. Kernen befreien. Die Zubereitung der Schichtmarmelade erfolgt in der Reihenfolge Aprikose, Erdbeere, Brombeere.
2. Die Aprikosen pürieren und mit ca. 165 g Gelierzucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und für 4 Minuten sprudeln kochen lassen. [Gelierprobe](#) machen. Die heiße Aprikosen-Marmelade auf 4 sterilisierte Twist-off-Gläser verteilen und für etwa 40 Minuten abkühlen lassen.
3. Die [Erdbeeren](#) pürieren und mit ca. 165 g Gelierzucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und für 4 Minuten sprudeln kochen lassen. [Gelierprobe](#) machen. Die heiße Erdbeer-Marmelade sofort auf die jeweils abgekühlte Aprikosenschicht auftragen.
4. Die Brombeeren pürieren und mit ca. 165 g Gelierzucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und für 4 Minuten sprudeln kochen lassen. [Gelierprobe](#) machen. Die heiße Brombeer-Marmelade sofort auf die jeweils abgekühlte Erdbeerschicht auftragen.

Die WM-Schichtmarmelade gut verschließen und vollständig abkühlen lassen.

[Zum Video](#)

Obst: Aprikose, Erdbeer, Brombeer