ZITRONEN-INGWER-MARMELADE | SWEETFAMILY

ZITRONEN-INGWER-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 3 Gläser à ca. 200 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

ZUTATEN

10-12	Bio-Zitronen
ca. 50 g	Ingwerwurzel
500 g	SweetFamily Bio-Gelierzucker 1:1

ZUBEREITUNG

382 Kcal	1 Gramm	90 Gramm	1 Gramm
Nährwerte pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 3 Zitronen heiß waschen und Schale fein abreiben. Alle Zitronen so dick schälen, dass die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden, dabei entstehenden Saft mit auffangen (ergibt zusammen 400-450 g). Ingwer schälen und fein reiben.

2. Zitronenfilets, -saft, abgeriebene Schale und Ingwer in einen Topf geben und bei Bedarf mit Wasser auf 500 g ergänzen. Bio-Gelierzucker zufügen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

3. Masse unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.