

## REZEPT FÜR ZITRONEN-LIMETTEN-MARMELADE MIT KOKOSMILCH



### ZITRONEN-LIMETTEN-MARMELADE MIT KOKOSMILCH

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit**

#### Zutaten

- ca. 7 Zitronen (davon 2 Bio-Zitronen)
- 6 Limetten (davon 2 Bio-Limetten)
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 200 ml Kokosmilch (Dose, ungesüßt)



2805

#### ZUBEREITUNG

1. Bio-Früchte heiß waschen, trocken reiben und Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Alle Früchte auspressen und 550 ml Saft abmessen. Mit Zesten und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Kokosmilch zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Marmelade unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Evtl. entstehenden Schaum entfernen. Eine [Gelierprobe](#) machen. Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die Marmelade schmeckt auch köstlich als Kuchenfüllung, z.B. in unseren [Marmeladentörtchen](#).