

REZEPT FÜR MANDARINEN-FEIGEN-MARMELADE



MANDARINEN-FEIGEN-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 4 Gläser à 220 ml | 35 Min. | +
Einweich- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Zitrone
- ca. 1,2 kg Mandarinen
- 100 g getrocknete Feigen
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1



1187

ZUBEREITUNG

280

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

66

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Zitrone und Mandarinen auspressen und 700 ml Saft abmessen. Feigen würfeln und ca. 1 Stunde im Saft einweichen.
2. Saftgemisch mit Feigen und Bio-Gelierzucker in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen, bei Bedarf entschäumen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Marmelade in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei darauf achten, dass die Feigen gleichmäßig verteilt werden. Verschließen und abkühlen lassen.