

REZEPT FÜR WM-MARMELADE



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



4469

ZUBEREITUNG

243

Kcal

Je 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

57

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

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.

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.

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](#)