



KOKO



KONTAKTBRÜCKEN

01.04.2020

Marmelade selber machen

Zutaten:

- ❖ Gelierzucker (je nachdem wie süß man es möchte bzw. Anleitung auf der Packung lesen)
- ❖ Obst je nach Saison und Vorliebe (Äpfel, Birnen, Kiwi ...)
- ❖ Nelkenpulver (Teelöffelspitze)
- ❖ Zitronensaft (frisch gepresst)



Zubereitung:

Das Obst in kleine Stückchen schneiden.

Anschließend mit dem Gelierzucker, Nelkenpulver und Zitronensaft in einem Topf vermischen und aufkochen lassen.

4 Minuten kochen lassen und anschließend in gut verschließbare Gläser füllen.

Die Gläser zum Auskühlen auf den Kopf stellen.



Lasst euch die selbstgemachte Marmelade als Brotaufstrich oder mit Joghurt gemischt schmecken!

Guten Appetit!