



„Rote Früchte“ - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 8 Min. **Gesamtzeit:** 28 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Beeren, „Rote Früchte“ TK-Mischung

125 g Gelierzucker, (2:1)

½ Zitrone(n)

dem Saft einer ½ Zitrone vermischen und offen ca. 6-8 Minuten bei 600 Watt kochen. Nach der Hälfte der Garzeit 1-2mal umrühren.

Die leicht abgekühlte Marmelade in kleine Gläser mit Schraubverschluss füllen. Gut verschließen.

Wasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen und die Gläser ca. 15 Minuten im kochenden Wasser „zu“ kochen. Abkühlen lassen - fertig!

Tipp: Bitte mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

ZUBEREITUNG

Natürlich ist dieses Rezept auch mit jeder anderen TK-Früchtemischung oder auch mit frischen Früchten möglich!

Gefrorene Früchte in ca. 5 Minuten bei 180 Watt auftauen. Früchte pürieren und mit Gelierzucker und