WM-EM-Marmelade

Zutaten für 8 Gläser:

- **Ihr braucht**
- Gold: 500 g Mango, Pfirsich oder Ananas
- Rot: 500 g Erdbeeren oder Himbeeren
- Schwarz: 500 g Heidelbeeren oder Kirschen
- je Farbe 250 g Gelierzucker 2:1

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	90 Minuten

Herkömmliche Zubereitung der Marmelade

Bereitet die Marmeladen einzeln zu, indem ihr das jeweilige Obst mit dem Gelierzucker mischt, erhitzt und für 15 Minuten sprudeln köcheln lasst. Dann püriert ihr die Marmelade und macht die Gelierprobe. Gelingt sie euch, dann könnt ihr die EM-Marmelade in euer Marmeladenglas einfüllen. Je nach Belieben könnt ihr sie auch vorher noch durch ein Sieb streichen um Kerne zu entfernen.

Achtet darauf, dass ihr mit der goldenen Schicht beginnt, dann die rote und erst zum Schluss de schwarze Schicht kocht.

Außerdem solltet ihr vor Einfüllen der nächsten Schicht immer rund 30 Minuten warten, damit sich die Farben nicht vermischen.

Zubereitung der Marmelade mit dem Thermomix

Die EM-Marmelade lässt sich natürlich auch ganz einfach mit dem Thermomix zubereiten. Dabei gebt ihr die jeweilige Obstsorte mit dem Gelierzucker in den Mixtopf und püriert sie für 15 Sekunden auf Stufe 4. Anschließend lasst ihr sie 13 Minuten lang bei 100°C auf Stufe 2

köcheln. Fertig!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.