

# Bunte Zitrus-Marmelade

Eine fruchtige Marmelade mit Zitrusfrüchten zum Frühstück

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 350 g Grapefruitfilets (vorbereitet gewogen) oder Pomelofilets
- 300 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen)
- 300 g Mandarinenfilets (vorbereitet gewogen)
- 1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
- 500 g Zucker
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlene Gewürznelken

## 1 Vorbereiten:

Früchte schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und 350 g Pomelo- oder Grapefruitfilets und **je** 300 g Orangen- und Mandarinenfilets abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Fruchtfilets in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker und Gewürzen mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.
- Statt frischer Mandarinen können Sie auch 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g) verwenden.