Kiwi-Marmelade

Fruchtig, erfrischend und nicht zu süß: Die leckere Kiwi-Marmelade ist mit diesem Rezept schnell zubereitet und bringt Abwechslung auf den Frühstückstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1.20 kg	Kiwi
1 Packung	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
500 g	Traubenzucker

Zubereitung

1. Für die **Kiwi-Marmelade** zuerst die Kiwis schälen. Anschließend die Früchte in kleine Stückchen schneiden und in etwas Wasser andünsten. Nun den Traubenzucker mit dem Gelierpulver vermischen und zu den Kiwis geben.

2. Die Mischung zum Kochen bringen, dabei mehrere Mal umrühren. Ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, falls sich dabei Schaum bildet, diesen abschöpfen.

3. Nun das Ganze bis zum Rand in Gläser füllen. Nach dem Füllen sofort fest verschließen, das Glas umdrehen und so für einige Minuten stehen lassen.

Tipp

Die leckere Kiwi-Marmelade hat eine Haltbarkeit von ca. 12 Monaten.