Zitrusfrüchte-Marmelade

Die Zitrusfrüchte-Marmelade schmeckt fruchtig süß-säuerlich. Durch Zugabe von Limoncello erhält das Rezept eine besonders feine Geschmacksnote.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

500 g	Orangen (filetiert gewogen)
200 g	Grapefruits (filetiert gewogen)
300 g	Mandarinen (filetiert gewogen)
1 Stk.	Zitrone
4 cl	Limoncello
500 g	Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

1. Für die **Zitrusfrüchte-Marmelade** die Orangen, Mandarinen und Grapefruits durch filetieren von der weißen Haut befreien und in kleine Stück zerschneiden.

2. Die Früchte mit dem Abtropfsaft und Zitronensaft in einem Kochtopf geben. Gelierzucker hinzugeben und aufkochen lassen.

3. Zirka 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, mit einem Stabmixer grob mixen. Limoncello hinzugeben und abschließen die Gelierprobe machen.

4. Die Marmelade in sterilisierte Gläser füllen, verschießen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp