

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandarinenmarmelade mit frisch gepresstem Granatapfelsaft

Anzahl: 6 Gläser à 200 ml

Gattung: Geschenke, Marmelade, Weihnachten

850 g	ausgelöste Mandarinenfilets	350 g	Zucker
150 ml	Granatapfelsaft (etwa 3	1	Pack. Gelfix Super 3:1
	- Granatäpfel)	1	Pack. Zitronensäure

Mandarinen schälen und in einzelne Stückchen zerteilen. Mit einem spitzen Küchenmesser die Haut der einzelnen Filets aufschneiden. Das Fruchtfleisch herausschaben und den Saft dabei auffangen. Granatäpfel halbieren und den Saft auspressen. Zucker und Gelfix vermischen. Alle Zutaten in einen weiten hohen Topf geben und verrühren. Alles langsam aufkochen lassen und eventuell mit dem Stabmixer pürieren. Wenn es sprudelnd kocht, mindestens 3 Minuten unter Rühren sprudelnd weiterkochen. Die Marmelade sofort in Schraubgläser füllen, fest verschließen und etwa fünf Minuten auf den Deckel stellen.