

Marmelade aus dem Blender

1 kg Früchte
(Erdbeere, Himbeere)
1 EL Zitronensaft
500 g Gelierzucker 2:1

(optional von allem die
Hälfte verwenden)



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Gewaschene Früchte und Zitronensaft in den Blender füllen.

Programm „**Jam**“ auswählen und rühren lassen.

Wenn „Add“ erscheint, Gelierzucker hinzufügen und durch Drücken auf den Drehknopf fertig einkochen lassen.

In saubere, heiß ausgespülte Marmeladengläser füllen, verschließen und kopfüber abkühlen lassen.