WM-EM-Marmelade

10 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

115 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Gläser

- 500 g Mango (alternativ Pfirsich oder Ananas)
- 500 g Erdbeeren (oder Himbeeren)
- 500 g Heidelbeeren
- 750 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung der Marmelade

1. Bereite jede Marmelade einzeln zu, indem du das Obst mit Gelierzucker mischst, erhitzt und 15 Minuten sprudelnd kochen lässt. Mach die Gelierprobe und püriere die Marmelade. (Thermomix: Obst und Gelierzucker in den Mixtopf geben, 15 Sek. / Stufe 4 pürieren, dann 13 Min. / 100°C / Stufe 2 kochen)
2. Gieße die Marmelade in das Glas. Du kannst sie vorher noch durch ein Sieb streichen, wenn du keine Kerne möchtest. Achte dabei auf die richtige Reihenfolge: erst die goldene, dann die rote und zum Schluss die schwarze Schicht zubereiten und einfüllen. Warte nach jeder Schicht ca. 30 Minuten, bevor du die nächste hinzugibst – so vermischen sich die Farben nicht.