

## Beerenkonfitüre mit Marzipan aus dem Thermomix®



© Beerenkonfitüre mit Marzipan - Rezepte mit Herz



20 Min.



leicht



3 Gläser à ca. 200 ml

### Tolle Weihnachtsmarmelade die man gut Verschenken kann!

Unser Tipp für die Zubereitung: Marzipan für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen, dann lässt es sich besser schneiden.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	TK-Beeren-Mix
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Gelierzucker 2:1
<input type="checkbox"/>	<b>1/2</b>	Bio-Orange (Saft und Abrieb; ca. 40 g)
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Marzipan

### Zubereitung

1. Alle Zutaten außer Marzipan in den Mixtopf einwiegen und 15 Sek./Stufe 10 pürieren. Herunterschieben und 12 Min./100 °C/ Stufe 1 ohne Messbecher kochen. Gareinsatz als Spritzschutz einsetzen.
2. Unterdessen Marzipan in ca. 0,3 cm kleine Würfel schneiden. In den Mixtopf zugeben und 5 Sek./Stufe 3/Linkslauf unterrühren. Sofort in saubere Gläser füllen und verschließen.

Haltbarkeit ca. 6 Monate

### Nährwertangaben

pro EL (20 g): 40 kcal, 0 g E, 1 g F, 8 g KH