

## Zitronen-Prosecco-Marmelade aus dem Thermomix®



© Zitronen-Prosecco-Marmelade - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



5 Gläser (à 250 g)

### Die spritzige Marmelade nur für Erwachsene.

Marmellata di limoni - Zitronenmarmelade, hier mit Schuss.

Wer die alkoholfreie Variante favorisiert, nimmt anstatt Prosecco einfach Apfelsaft.

Diese Marmelade kombiniert die erfrischende Säure von Zitronen mit dem spritzigen Geschmack von Prosecco und wird im Thermomix zubereitet. Sie eignet sich hervorragend als Geschenk oder zum persönlichen Genuss auf Brot, zu Joghurt oder als Füllung für Gebäck.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>700 g</b>	Bio-Zitronen
<input type="checkbox"/>	<b>ca 1 Liter</b>	+ 320 g Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>600 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>70 g</b>	Prosecco

### Zubereitung

1. Zitronen gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei möglichst alle Kerne entfernen. Zitronenscheiben in einer großen Schüssel in ca. 1 l Wasser zugedeckt 24-48 Std. einweichen. Dabei etwa alle 12 Std. das Wasser auswechseln.
2. Zitronenscheiben mit 320 g Wasser in den Mixtopf geben und 20 Min./100 °C/Stufe 1 kochen. Zucker hinzufügen und weitere 20 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
3. Masse 30 Sek./Stufe 6 pürieren, dann Prosecco zugießen und weitere 10 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
4. Marmelade sofort heiß in saubere Schraubgläser füllen und verschließen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

### Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 45 kcal – 0 g E – 08 g F – 10 g KH