

Zitronen-Prosecco-Marmelade aus dem Thermomix®



© Zitronen-Prosecco-Marmelade - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



5 Gläser (à 250 g)

Die perfekte Marmelade nur für Erwachsene.

Marmellata di limoni - Zitronenmarmelade, hier mit Schuss.

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

Zutaten-Einkaufsliste

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