

## *Birnen-Schokolade Marmelade*

### Zutaten:

750 g Birnen

1 Tasse Wasser

½ Zitrone (Saft)

250 g Gelierzucker 3:1

50 g Schokoladenraspel

### Zubereitung:

*Birnen schälen und klein schneiden. Birnen mit Wasser, Zitronensaft und Gelierzucker in einen Topf geben und kochen lassen (ca. 4 Minuten).*

*Pürrieren oder mit Stücke, dann die Schokolade dazu, schnell abfüllen in Gläser und auf den Kopf stellen.*

### Das gewisse Extra für eure Marmelade:

- Nüsse wie geröstete Mandelstifte, gehackte Pistazien, Walnüsse, Cashewkerne, Pinienkerne
- Zitronen-, Orangen-, Limettenabrieb oder auch -zesten
- Gewürze wie Vanille, Zimt, Muskatnuss, Piment, Kardamom, Ingwer, Tonkabohne, Nelken, grüner Pfeffer
- Kräuter wie Minze, Melisse, Basilikum, Rosmarin



Noch mehr Inspiration findet ihr auf den nächsten Seiten. Dann gibt es aber wirklich keine Ausreden mehr, auf hausgemachte Marmelade zu verzichten!

## *Apfel-Kiwi-Marmelade*

### Zutaten:

600 g süße Apfel

400 g Kiwis

500 g Gelierzucker 2:1

### Zubereitung:

*Die Äpfel und Kiwis schälen und klein schneiden. Erst die Äpfel andünsten (ca. 2 Minuten) und dann die Kiwis und Gelierzucker dazugeben (weitere 2 Minuten kochen lassen).*

*Pürrieren oder mit Stücke, Gelierprobe und dann abfüllen in Gläser und auf den Kopf stellen.*

# *Erdbeer-Basilikum-Marmelade*

## Zutaten:

900g Erdbeeren

50 g Basilikum

40 ml Zitronen/Limettensaft

1 Paket Gelierzucker

1 EL Aceto balsamico

## Zubereitung:

Die Erdbeere waschen, klein schneiden und in einen Topf geben. Gelierzucker und Zitronensaft hinzufügen und aufkochen lassen (ca. 4 Minuten kochen).

Basilikum klein schneiden und 2 Minuten vor Kochzeitende unterrühren.

Pürrieren oder mit Stücke, Gelierprobe und dann abfüllen in Gläser und auf den Kopf stellen.