



Zitronen-Ingwer-Marmelade

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Bio Zitronen	6 St.
Ingwer, frisch	25 g
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Bio-Zitronen heiß waschen, etwa 4–5 EL Schale fein abreiben, mit einem Messer schälen und Fruchtfleisch würfeln. Ingwer schälen und klein würfeln.
2. In einem Topf Ingwer, Zitronenschale und -fruchtfleisch in einem Topf mit Gelierzucker verrühren und auf mittlerer Stufe aufkochen. Marmeladenmasse unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Pürieren und sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	138 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g