

Zutaten:

800 g rosa Grapefruits
500 g Gelierzucker 1:1
1 Zimtstange
3 Sternanis

Tipp:

Geben Sie ein Stück Sternanis in jedes Glas.
Passt gut zu Vollkornbrot mit Frischkäse.

Rosa Grapefruit Marmelade für etwa 3 Gläser

Zubereitung

Grapefruits filetieren, dabei den Saft auffangen, Reste gut ausdrücken. Filets und Saft sollten insgesamt 500 ml ergeben.

Mit dem Gelierzucker und der Zimtstange zum kochen bringen und 4 min sprudelnd kochen.

In vorbereitete Twist-Off-Gläser verteilen und die Gläser sofort verschließen, für ca. 5 min auf den Kopf stellen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*