

Rezept

# Clementinen-Grapefruit-Marmelade

Ein Rezept von Clementinen-Grapefruit-Marmelade, am 19.04.2024

## Zutaten

2	getrocknete Feigen	800 g	Clementinen (geschält gewogen ca. 500 g)
800 g	rosa Grapefruits (3–4 Stück, geschält gewogen ca. 500 g)	500 g	Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)
2 EL	Zitronensaft		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1,5 kg Marmelade | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Die Feigen in sehr kleine Würfel schneiden, die harten Stiele dabei entfernen. Von den Clementinen und den Grapefruits die Schale so abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch zwischen den Trennhäuten herauslösen und alle Kerne entfernen.
2. Das Fruchtfleisch würfeln und mit den Feigen und dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
3. Den Zitronensaft untermischen, die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
4. Die Gelierprobe machen. Die Marmelade abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen, ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.