

Rezept

Express-Kiwimarmelade

Ein Rezept von Express-Kiwimarmelade, am 30.04.2025

Zutaten

3 Kiwis (250 g Fruchtfleisch)	1/2 Bio-Limette
1 Päckchen Gelierzucker für Fruchtaufstrich (ohne Kochen, 185 g)	2 Stiel Minze
2 Stoffbeutel (à 10 × 15 cm)	2 Gläser (à 150 ml)
Stempelkissen	Stempel
	pinkfarbener Stoffmalstift

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Kiwis schälen, 250 g Fruchtfleisch abwiegen und klein schneiden. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Gelierzucker und den Kiwistücken in einem Rührbecher mit dem Stabmixer ca. 45 Sek. pürieren.
2. Die Minze abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, klein hacken und unter das Kiwipüree rühren. Die Marmelade randvoll in die heiß ausgespülten Gläser füllen und die Gläser luftdicht verschließen. Die Marmelade ist ca. 1 Woche haltbar.
3. Für die Blitz-Verpackung die Stoffbeutel mit einem Stempelmotiv Ihrer Wahl (z. B. »Please handle carefully«) bedrucken und mit dem Stoffmalstift beschriften. Kurz trocknen lassen, dann die Marmeladengläser hineinsetzen.