Marmelade ohne Zucker

Zutaten

- **Zutaten für Marmelade ohne Zucker**
- 300 g Obst nach Wahl
- 150 ml reiner Apfelsaft
- 1 TL Agar-Agar (pflanzliches und neutrales Geliermittel, das ihr bei den Backzutaten in jedem gut sortierten Supermarkt bekommt)

Marmelade ohne Zucker auf herkömmliche Weise zubereiten

Wascht und schält euer Obst und püriert es zu einem feinen Mus. Dann mischt ihr es mit dem Apfelsaft und dem Agar-Agar. Kocht die Masse auf und kocht sie 4 Minuten lang zu einer dickflüssigen Masse ein. Dann füllt ihr sie in kleine Gläschen, verschließt diese fest und stellt sie für 3 Minuten auf den Kopf. Wieder umdrehen – abkühlen lassen – fertig :-)

Marmelade ohne Zucker mit dem Thermomix selber machen

Wascht euer Obst, entfernt ggf. Kerne und gebt es in den Mixtopf. Dann füllt ihr den Apfelsaft dazu und gebt das Agar-Agar mit hinein. Vermischt nun alles 5 Sekunden lang auf Stufe 10. Anschließend lasst ihr euren Thermomix die zuckerfreie Marmelade 4 Minuten lang auf Stufe 1 bei 100°C kochen und rühren. Dann ist die Marmelade fertig um in kleine Gläser abgefüllt zu werden.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/