

Marmelade - kalt gerührt

Ohne Zucker



Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

Mengen nach Verbrauch selbst einzuschätzen, hält nur *wenige Tage* im Kühlschrank!

- Beliebiges Obst (Beeren sind immer gut)
- etwas frisch gepressten Zitronensaft
- eine Dattel oder etwas Honig

Zubereitung:

1. Das Obst entsprechend vorbereiten (waschen, schälen, entkernen etc.)
2. Das Obst mit etwas Zitronensaft und Dattel/Honig in den Mixer geben und bis zur gewünschten Konsistenz pürieren
3. In sterilisiertes Schraubglas füllen und ab in den Kühlschrank!

Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Hält nur wenige Tage im Kühlschrank und hat eher eine Ähnlichkeit mit Fruchtmas
→ **Wer es dicker möchte, kann auch mit Apfelpektin oder Agar-Agar experimentieren**
- B) Wer gerne Stückchen mag, vorher etwas von Obst entsprechend auf die Seite legen, ggf. in gewünschte Größe bringen und zum Schluss noch kurz unterrühren!
- C) Optional kann auch noch mit frischer Vanille, zuckerfreiem Kakaopulver, frischen Zimt & Gojibeeren je nach verwendeter Frucht experimentiert werden!