

Kartoffelmarmelade bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

375 gr rohe Kartoffeln, 375 gr Äpfel, 0,5 l 100 % Apfelsaft, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen 2:1 Gelierzucker, ca 20 ml Rum, 2 Zitronen.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und raspeln. Kartoffeln (roh) schälen, ebenfalls kleinraspeln. Zitronen auspressen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in einem großen Topf aufsetzen, zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann Gelierprobe machen. In Marmeladengläser füllen. 10 Minuten auf dem Kopf stehen lassen, dann umdrehen und auskühlen lassen.