



Tomaten-Marmelade

Zutaten:

500 g Tomaten (250 g rote, 250 g grüne)

250 g Äpfel

1 unbehandelte Apfelsine

Zucker 1 : 1

Zubereitung:

Tomaten waschen, vierteln, kochen und durch ein Sieb passieren.

Ebenso die Äpfel.

Die ganze Schale der Apfelsine kleinschneiden, die Apfelsine auspressen und alle Zutaten eine halbe Stunde köcheln lassen.

Gibt man statt einfachem Zucker Geliermasse hinzu, wird diese Fruchtmasse sehr schnell steif.

Dieser Masse wird etwas Alkohol zugefügt (2 EL Rum oder Wodka), dann muss sie noch einmal aufgekocht werden.

Tipp:

Fleischtomaten sind weniger wässrig und enthalten mehr Fruchtfleisch.