

Kiwi-Marmelade

Knallgrün und zuckersüß. Kiwimarmelade ist ein Farbkleck auf deinem Brötchen, der deinem Frühstück einen Hauch Exotik verleiht. Warum nicht einfach kaufen? Weil du diese Marmelade in nur 20 Minuten zaubern kannst und dann ganz genau weißt, was drin ist. Nämlich purer Geschmack ohne Zusätze und Farbstoffe.



Kiwimarmelade | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (5 Gläser): 1 Kilogramm reife Kiwis | 500 Gramm
Gelierzucker 2:1 | 1 Zitrone



Kiwimarmelade | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Kiwis schälen und in Würfel schneiden. 2. Kiwis mit dem Gelierzucker mischen und pürieren. 3. Zitrone auspressen und Saft zur Kiwimarmelade geben. Kiwimarmelade aufkochen, dann auf kleiner Flamme circa 5 Minuten köcheln lassen. 4. In der Zwischenzeit Schraub- oder Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen. 5. Kiwimarmelade nach erfolgreicher Gelierprobe noch heiß in die Gläser füllen und direkt fest verschließen.

Dazu passt hervorragend: [Knuspriges Körnerbrot](#) oder [Hefezopf mit Hagelzucker](#)! Jetzt noch mehr [Marmeladen & Gelee-Rezepte](#) oder gleich alle [Brotaufstriche](#) und Rezepte für ein [süßes Frühstück](#) entdecken!

Nährwerte/Glas: 523 Kalorien | 0,5 Gramm Fett | 128,2 Gramm Kohlenhydrate | 2,5 Gramm Eiweiß