



Menge 8 – 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

GRAPEFRUIT-WALNUSS-MARMELADE MIT INGWER UND RUM

Herbe Kombination mit einem besonderen Crunch!



Zubereitung

1. Grapefruits schälen, dabei die weiße Haut weitestgehend entfernen und pürieren. Ingwer schälen und fein würfeln. Walnüsse hacken.
2. 900 g Grapefruits, Ingwer und Walnüsse mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Rum unterrühren.
5. Marmelade sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

900 g	Grapefruits (vorbereitet gewogen)
1 Stk.	Ingwer (walnussgroß)
50 g	Walnüsse
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
2-3 EL	weißer Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.