

Marmelade

Anzahl Personen: 4 Vegan

Menge	Zutaten	Bearbeitung	© Infovita GmbH
50 g	Sultaninen	einweichen	
50 g	Datteln	entsteinen, einweichen	
20 g	Wildaprikosen (säuerlich)	einweichen	
100 g	Beeren frisch oder aufgetaut		

Anleitung

1. Das Trockenobst mind. 6 Std. einweichen (mit Wasser überdecken)
2. Die eingeweichten Dörrfrüchte (ohne Einweichwasser) mit den Beeren zu einem dicken Brei mixen.

Im Kühlschrank ist die Marmelade eine Woche haltbar.

Tipp: Einen Teil der Beeren (oder alle) durch Saisonfrüchte ersetzen. Die Beeren geben der Marmelade eine schöne Farbe.

