

Marmelade

Anzahl Personen: 4 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
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.

