



Tomatenmarmelade

Domates Marmelati



1,5 kg mittelfeste Tomate
2 Gläser Zucker
1 Pkg Vanille
Saft einer halben Zitrone

- # Tomaten waschen und hobeln.
- # Die gehobelten Tomaten durch den Sieb geben und somit von den Kernen trennen. Man erhält ca. 2 Gläser Tomatenpüree.
- # Tomatenpüree in einen Topf geben und Zucker hinzugeben.
- # Bei mittlerer Hitze köcheln lassen ab und an umrühren damit es nicht anbrennt, bei entsprechender Konsistenz Zirtonensaft hinzugeben.
- # Weitere 5 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
- # Marmelade in Marmeladengläser umfüllen und abkühlen lassen und anschließend gut verschließen.

Tipp: Tomatenmarmelade ist für diejenigen ein gute Option, die auch aufgeschlossen sind und neue Geschmacksrichtungen ausprobieren möchten.