




Pink-Grapefruit-Marmelade mit Sternanis



 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Grapefruit	6 St.
Vanilleschote	1 St.
Gelierzucker	500 g
Sternanis	0.25 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, feine Reibe

1. Grapefruits heiß waschen und etwa 2 EL Schale fein abreiben. 2 Grapefruits mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden ausschneiden, dabei den Saft mit auffangen. Fruchtfleischreste gut auspressen.
2. Übrige Grapefruits halbieren und auspressen. Insgesamt 700 ml Saft abmessen, ggf. mit Wasser auffüllen. Vanilleschote längs halbieren und mit der Messerspitze das Mark herauskratzen.
3. In einem Topf Grapefruitsaft, -filets und -schale mit Gelierzucker, Sternanis, Vanillemark und -schote verrühren und auf mittlerer Stufe aufkochen. Pink-Grapefruit-Marmelade ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen.
4. Anschließend Vanilleschote und Sternanis entfernen und Marmelade sofort in 4 Gläser à 250 ml füllen. Die Gläser auf den Kopf stellen, fest verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dekoriere die Gläser zum Verschenken nach Belieben mit Sternanis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 154 kcal

Kohlenhydrate 38 g

Eiweiß 1 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 0 g
