



Gesamt: 1h 0min  
Zubereitung: 1h 0min



4 Glas/Gläser



einfach

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

## Zutaten

500 g Pfirsich  
500 g Maracujasaft frisch  
zubereitet  
1 Packung Gelier Fruchtzucker  
von Dr.Oetker 40% weniger  
Kalorien

## Zubereitung

### Maracuja entkernen

Für 500g Maracujasaft benötigt man ca. 1 1/2 kg Maracuja. Die Maracuja durch ein feines Sieb streichen um den Saft aufzufangen. Die aufgefangen Kerne kurz im "Mixtopf geschlossen" 5sek Stufe 10 zerkleinern und wieder durch das Sieb streifen.

(oder fertigen Saft kaufen, wenn es zuviel Arbeit ist)

Die Pfirsiche schälen und entkernen. 500 g in den "Mixtopf geschlossen" abwägen und ca. 10 sek. Stufe 10 pürieren. Mit dem "Modus „Teig kneten“" den Saft nach unten schieben und die 500g Maracujasaft und das Gelierfruchtzucker zufügen. Alles mindestens 3 Minuten auf Varoma kochen. Dabei ist zu achten, dass die 3 Minuten erst ab dem Aufkochen gelten. Die fertige Marmelade sofort in vorbereitete Gläser füllen, fest verschliessen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.



### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [maricelina](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>