



Grüne-Tomaten-Marmelade

Zutaten und Zubereitung

1 kg grüne Tomaten waschen, abtrocknen, den Stielansatz entfernen und halbieren oder vierteln. In einen Topf geben, bei geringer Hitze aufkochen und kurz anpürieren. Einen Teelöffel Vanila-Pulver (mit gemahlene Vanilleschoten) und etwas Zitronensaft dazugeben. 1 kg Gelierzucker 1:1 dazugeben, gut mischen und erneut aufkochen.

Einige Minuten kochen lassen. Die Marmelade heiß in Gläser füllen, sofort verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen. Fertischhh!!!
Alternative: statt Vanillepulver ca. 100g Kokosraspel dazugeben.