

# Zitronenmarmelade

1 Kilogramm geschälte Bio - Zitronen klein würfelig schneiden und die Kerne entfernen.

*Die Schale von **einer Zitrone** ganz klein schneiden und auf die Seite geben.*

*1 Kilogramm Gelierzucker 3:1 gerne auch weniger denn es geliert auch so sehr gut*

*3 TL Ingwer klein gerieben*

*1 Schuss Cointreau oder Limoncello*

*2 Handvoll Salbei oder Gundelreben Blätter klein geschnitten.*

*Die Zitronen zuerst schneiden und danach mit dem Stabmixer so fein als möglich pürieren.*

*Dann in einen Topf geben, den Ingwer dazu geben und auch die ganz klein geschnittene Schale der Zitrone.*

*Dies jetzt für mindestens 15 Minuten köcheln lassen, nach Bedarf und belieben eventuell nochmals pürieren.*

*Danach den Gelierzucker dazu geben, gut verrühren und bis zum Gelpunkt köcheln lassen. ( Kann oft schnell gehen durch das Pektin in der Zitrone)*

*Den Cointreau und die klein geschnittenen Kräuter dazu geben, einmal noch umrühren und in sauber Gläser abfüllen.*

*Gläser gleich verschließen und fertig ist unsere köstliche und gesunde, erfrischende Marmelade.*

