

Marmelade aus dreierlei Zitrus nach Frau Rührwerk

Zutatenliste

- 3 Sorten Zitrusfrüchte 1 Grapefruit, 2 Zitrone, 2 Blondorange
- Saftorangen für 5 dl Orangensaft (oder Direktsaft)
- 40 ml Zitronensaft (nur falls keine Zitronen verwendet werden)
- Apfelpektin oder andere Gelierhilfe
- 400 kg Rohrohrzucker (Syramena oder Demerara)

Was wir sonst noch brauchen

- 8-10 Gläser à 200 ml
- 1 grosse Pfanne mit Deckel,
- 1 scharfes Messer, Brett ev. Aufschnittmaschine oder Hobel, 1 Handbürste
- 1 Thermometer

Vorgehen

1. 1-2 Unterteller für die Gelierprobe ins Tiefkühlfach legen.
2. Zitrusfrüchte heiss abbürsten, unten und oben abschneiden, halbieren, Kerne und die weisse Mitte entfernen, in dünne Scheiben schneiden, Scheiben noch einmal kleiner schneiden. Je nachdem, ob man püriert oder nicht.
3. Saftorangen auspressen, Saft in die Panne geben, Zitronensaft zugeben, geschnittene Früchte dazugeben und sprudelnd weichkochen. (dauert ca. 30 min)
4. Gläser waschen und bei 100°C im Ofen vorbereiten min. 10 Min. im Ofen trocknen und dadurch gleich sterilisieren. Deckel in Wasser aufkochen und bis zum Gebrauch drin lassen.
5. Zucker mit der Gelierhilfe mischen, langsam einrieseln lassen, gut aufkochen, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, Gelierprobe machen.
6. Allenfalls jetzt spezielle Zutaten wie Schokolade oder Alkohol begeben, 5 Minuten köcheln lassen.
7. Topf vom Herd nehmen, 5 Min abkühlen lassen, Schaum ev. abschöpfen, Die Gläser aus dem Ofen holen, Ofen auf 120°C stellen, abfüllen und sofort verschliessen. Die Gläser werden zur sicheren Haltbarkeit noch 15-20 Minuten im Ofen sterilisiert.

Jetzt sind die Gläser geschlossen ca. 1-1,5 Jahre oder länger haltbar. Wenn sie geöffnet werden, sollten sie anschliessend im Kühlschrank gelagert werden.