



Selbstgemachte Marmelade

Zutaten:

500 Gramm Früchte

Zucker (je nach Frucht)

Saft einer Zitrone (einen Teelöffel)



Anleitung:

Je nach Frucht ist der Zuckeranteil anders den Du brauchst. Hier mal eine Auflistung:

Früchte mit hohem Pektingehalt 330 Gramm Zucker:

Apfel, Berberitze, Heidelbeere, Preiselbeere, Stachelbeere, Quitte, Zitrusfrüchte, Schwarze Johannisbeere

Früchte mit mittlerem Pektingehalt 350 Gramm Zucker:

Birne, Brombeere, Himbeere, Pfirsich, Pflaume, Marille, Sanddorn, Schlehe, Vogelbeere, Rote Johannisbeere

Früchte mit geringem Pektingehalt 375 Gramm Zucker:

Erdbeere, Kirsche, Holunderbeere, Rhabarber, Weintraube

Wasche die Früchte gründlich und entferne Stiele, Kerne und Kerngehäuse. Schneide sie in Stücke. Je nach dem, ob du größere Fruchtstücke in der Marmelade magst, schneidest du die Früchte in entsprechend große Stücke.

Bei Himbeeren oder Johannisbeeren kannst du die kleinen Kerne entfernen, indem du die Früchte durch ein Sieb, oder besser durch die Flotte Lotte, streichst.



Erhitze die Früchte zusammen mit dem Zucker, rühre ab und zu gut um, damit die Marmelade nicht am Boden anbrennt.

Prüfe nun mit der Gelierprobe, ob die Marmelade schon die richtige Konsistenz hat.

Was genau ist eine Gelierprobe?

Nimm einen Teelöffel von der kochenden Marmelade und lass ihn auf eine kalte Untertasse tropfen. Nach ein paar Minuten (5 Minuten) kühlen die Tropfen ab und wenn sie fest werden, ist die Marmelade fertig. Die Marmelade kann nun in die Gläser abgefüllt werden.

Ohne den Zusatz von Pektin braucht der Gelierprozess länger, denn das eigene Pektin der Früchten muss herausgekocht werden.

Ist die Marmelade nun fertig kannst ihn im Kühlschrank Wochenlang lagern und Du weißt genau, was in Deiner Marmelade drin ist und genießen.