

Blitz-Marmelade

Der Pfirsich bekommt eine schrumpelige Haut? Köstliche Marmelade selbst zu machen geht in Windeseile! Einkochen ist ein einfacher Weg, kleine und große Mengen Obst blitzschnell haltbar zu machen. In unserem Rezept verwenden wir Erdbeeren und Marillen, doch Ihrer Kreativität sind absolut keine Grenzen gesetzt. Mischen Sie Obstsorten, wie es Ihnen beliebt!

Zutaten

(für ca. 4 Stk.
250 ml Gläser)
1 Pkg Haas Quittin
Gelierhilfe (2:1)
500g Erdbeeren
500g Marillen
500g Kristallzucker
Nach Belieben
verfeinern

... und so wird's gemacht

- 1) Früchte waschen und - wenn nötig - putzen und entkernen. Größere Früchte halbieren.
- 2) Früchte mit einer Packung Haas Quittin Gelierhilfe in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen.
- 3) Zucker dazugeben und weitere 3-4 Minuten kochen lassen bis die Früchte weich sind und sich der Zucker aufgelöst hat. Marmelade evtl. verfeinern (siehe Rückseite).
- 4) Füllen Sie die heiße Marmelade in saubere Gläser ab.



Tipps für die perfekte Marmelade

Alles, außer gewöhnlich

Um der Marmelade eine besondere Note zu verleihen, kann sie mit unterschiedlichen Zutaten verfeinert werden. Dazu eignen sich beispielsweise das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote, Holunderblüten, Amaretto, Rum, Saft oder Zesten (abgeriebene Schalen) von Bio-Zitronen oder Bio-Orangen und geriebener Ingwer.

Je nachdem wie fein die Marmelade sein soll, können Sie diese ganz oder teilweise pürieren bzw. durch ein Sieben streichen, um auch kleinste Kerne zu entfernen.

Sauberkeit ist das A und O

Sterilisieren Sie alle Gläser indem Sie diese öffnen und sowohl Deckel als auch Gläser in einen Topf mit Wasser geben. Bringen Sie das Wasser zum Kochen. Nach ca. 10 Minuten sind alle Gläser sterilisiert.

Marmelade richtig abfüllen: Vakuum sorgt für Haltbarkeit

Achten Sie darauf, dass die Marmelade nicht auf den Verschlussrand tropft und säubern Sie die Ränder gegebenenfalls vor dem Verschließen. Nach dem Befüllen werden die Gläser auf dem Deckel stehend aneinandergereiht und mit einem Küchentuch bedeckt zum Abkühlen aufgestellt. Undichte Gläser sollten im Kühlschrank aufbewahrt und rasch verzehrt werden.

