

Rezept

Grapefruitmarmelade mit Aperol

Ein Rezept von Grapefruitmarmelade mit Aperol, am 05.08.2024

Zutaten

ca. 4 Grapefruits (oder 11 Blutorangen) **350 g** Gelierzucker 2:1
60 ml Aperol

Rezeptinfos

Portionsgröße 650 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: ca. 1 Jahr

Zubereitung

1. Etwa 3 Grapefruits auspressen, 425 ml Saft abmessen und durch ein feines Sieb gießen. Die übrige Grapefruit schälen und filetieren, 115 g abwiegen (übrige Filets naschen). Die Filets in kleine Stücke schneiden.
2. Die Fruchtfilets und den ausgepressten Saft in einen Topf geben und die entsprechende Menge Gelierzucker dazugeben.
3. Die Mischung erhitzen und ca. 5 Min. unter Rühren sprudelnd kochen. Falls die Marmelade schäumt, während der letzten Minute mit einer Schaumkelle oder einem Löffel abschäumen.
4. Etwa ½ Min. vor Ende der Kochzeit die Hitze etwas reduzieren und den Aperol einrühren.
5. Eine Gelierprobe machen. Dazu ein paar Tropfen Marmelade auf einen zuvor im Tiefkühlfach eisgekühlten Teller geben. Wird sie schnell fest und bilden sich Falten beim Zusammenschieben mit dem Finger, ist sie fertig. Andernfalls noch 1 Min. kochen und die Gelierprobe wiederholen.
6. Die Marmelade heiß randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser rasch verschließen und die Marmelade abkühlen lassen. Falls die Fruchtstücke im Glas nach oben steigen, die Gläser für 20-30 Min. auf den Deckel stellen, dann wieder umdrehen. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen, um die Fruchtstücke gleichmäßig im Glas zu verteilen.