

Rezept

# Mandarinenmarmelade

Ein Rezept von Mandarinenmarmelade, am 18.04.2024

## Zutaten

2 kg Bio-Mandarinen

1,5 kg Gelierzucker 1:1

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 11 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Mandarinen heiß waschen, abtrocknen, quer halbieren und den Saft auspressen. 1 l Mandarinenensaft in einen großen Topf geben. Gelierzucker hineingeben und unterrühren. Alles zugedeckt beiseitestellen.
2. 600 g Mandarinschalen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen lassen, dann in ein Sieb abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.
3. Schalen vierteln und das weiße Innere vorsichtig flach Herausschneiden. 400 g Schalen in feine Streifen schneiden und zum Saft in den Topf geben, alles aufkochen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 4-5 Min. sprudelnd kochen. Die fertige Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen. Erst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.