Rezept

Türkische Zitronenmarmelade

Ein Rezept von Türkische Zitronenmarmelade, am 16.10.2026

Zutaten

2 kg dickschalige Bio-Zitronen

Saft von 2 Zitronen

1,5 kg Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zitronen waschen, abtrocknen. Mit dem Zestenreißer rundum Streifen abziehen und anderweitig verwenden (siehe Rezept-Tipp). Die Zitronen in einem großen Topf mit Wasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt 35-40 Min. weich kochen.

2. Die Zitronen herausheben und auf einem Teller erkalten lassen. Austretenden Saft und 250 ml Kochwasser aufbewahren. Zitronen halbieren. Fruchtfleisch und Fasern auskratzen. Schalen längs achteln und quer in 1/2 cm schmale Streifen schneiden. Mit zurückbehaltenem Saft, Kochwasser und dem Zucker mischen und zugedeckt über Nacht ruhen lassen.

3. Dann aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen, gelegentlich umrühren. Den Zitronensaft unterrühren. Die fertige Marmelade in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. 30 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.