

Rezept

Zitronen-Clementinen-Marmelade

Ein Rezept von Zitronen-Clementinen-Marmelade, am 20.04.2024

Zutaten

700 g Bio-Zitronen	700 g Bio-Clementinen
300 ml Zitronensaft	1,2 kg Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal, 12 g KH

Zubereitung

1. Zitronen und Clementinen heiß abwaschen und in einen großen Topf geben. Wasser angießen, bis die Früchte gerade bedeckt sind. Alles zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Clementinen nach 40 Min. herausnehmen und zum Abkühlen in eine Schüssel legen. Die Zitronen weitere 20 Min. kochen, bis sie weich sind.
2. Zitronen zu den Clementinen geben und abkühlen lassen. Den austretenden Saft aufheben. Die erkalteten Zitronen und Clementinen vierteln, mit der Schale nach unten auf ein Brett legen. Mit einem großen Messer das Fruchtfleisch und das Weiße flach von der Schale schneiden und in ein Sieb geben, den Saft in einer Schüssel auffangen.
3. Die Zitronen- und Clementinenschalen übereinanderstapeln und quer in sehr schmale Streifen schneiden. Vom ausgetretenen und abgetropften Saft 300 ml abmessen, mit den Zitruschalenstreifen und dem frischen Zitronensaft mischen und abwiegen. Sollte das Gesamtgewicht 1 kg nicht erreichen, entsprechend mit Wasser auffüllen. Den Gelierzucker unterrühren und die Mischung zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.
4. Am nächsten Tag den Marmeladenansatz zum Kochen bringen und 5 Min. bei mittlerer Hitze sprudelnd kochen lassen. Die Marmelade abschäumen, die Gelierprobe machen. Die fertige Marmelade bis 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.