

Rezept

Zitronen-Limetten-Marmelade

Ein Rezept von Zitronen-Limetten-Marmelade, am 16.12.2025

Zutaten

1,2 kg Bio-Zitrone

500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1
oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)

4 Bio-Limetten

Mark von 1 Vanilleschote

2 EL Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Marmelade | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. 1 Zitrone und 1 Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn (ohne das Weiße darunter) abschneiden und in feine Streifen teilen. Von den übrigen Früchten die Schalen so abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch aus den Trennwänden schneiden und klein würfeln, dabei alle Kerne entfernen.
2. Zitruswürfel und -schalen mit dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren. Anschließend das Vanillemark unter die Zitronen rühren. Die Pistazienkerne mittelfein hacken und untermischen. Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
3. Die Gelierprobe machen. Die Marmelade abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.