

Rezept

Zitronenmarmelade

Ein Rezept von Zitronenmarmelade, am 02.06.2023

Zutaten

6 Bio-Zitronen

1 kg Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1030 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen waschen und trockentupfen. Von 2 Zitronen die Schale dünn abreiben. Den Saft auspressen. Übrige Zitronen schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Zitronenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit Zitronenschale, Saft und 1 l Wasser in einem Topf mischen und kurz aufkochen lassen. Mit Gelierzucker mischen und zugedeckt 3 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen.

2. Die Fruchtmasse unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren. Gelierprobe nicht vergessen. Die Zitronenmarmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.