

Rezept

Zitronenmarmelade »Dundee-Style«

Ein Rezept von Zitronenmarmelade »Dundee-Style«, am 02.10.2023

Zutaten

1 kg Zedrat-Zitronen

2 Zitronen (300 g)

2 kg Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 2600 ML | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zitrusfrüchte in einem Topf mit kochendem Wasser einige Minuten kochen, um sie zu reinigen. Die gesäuberten Zitrusfrüchte knapp mit Wasser bedeckt aufkochen und etwa 90 Minuten bei schwacher Hitze weich kochen (möglichst wenig Wasser verwenden, dann muss man es später nicht so lange einkochen).
2. Die Zitrusfrüchte aus der Kochflüssigkeit nehmen, etwas abkühlen lassen und halbieren. Über dem Kochtopf vorsichtig ausdrücken, sodass Fruchtfleisch und Kerne in die Garflüssigkeit fallen. Die Flüssigkeit bei starker Hitze auf ca. 1 l einkochen. Den Fond durch ein Sieb gießen.
3. In der Zwischenzeit die Schalen der gewöhnlichen Zitronen entsorgen, die Schalen der Zedrat-Zitronen in möglichst feine Streifen schneiden. Die Schalenstreifen mit Zucker und dem Zitrusfond bei starker Hitze ca. 30 Minuten einkochen. Dabei vor allem in der zweiten Hälfte der Kochzeit ständig rühren.
4. Eine Gelierprobe machen: Entweder wird der letzte Tropfen am herausgehobenen Rührlöffel fest, oder ein Tropfen auf einem kalten Teller geliert in wenigen Minuten. (Die Marmelade hat jetzt zwischen 103° und 104°C). Die Marmelade in Gläser füllen.