

GRUNDREZEPT ZUR MIRABELLEN-MARMELADENHERSTELLUNG



Material:

- drei saubere Twist-Off Marmeladengläser
- Waage
- Messer
- Pürierstab, Flotte Lotte oder Küchenmaschine
- Kochtopf
- 1 Packung Gelierzucker 1:1 oder 2:1 (3:1)
- 1 Zitrone (Limette)
- Zitronenpresse
- frische reife Mirabellen



Zubereitung:

- 1 kg Früchte abwiegen
- Früchte waschen und abtropfen lassen
- Mirabellen entkernen
- Nochmals wiegen und eventuell noch Früchte zugeben bis 1 kg (auf keinen Fall mehr, eher etwas weniger) erreicht sind
- Mit dem Pürierstab zu Mus zerkleinern
- Mus in den Kochtopf geben, den Gelierzucker unterrühren
- Zitrone (Limette) waschen, halbieren und auspressen
- den Zitronensaft zum Fruchtemus hinzu geben und den Mus zum Kochen bringen
- Eventuell noch weitere Gewürze wie Zimt, Nelken, Vanille usw. zugeben
- Mindestens drei Minuten unter ständigen Rühren kochen lassen (Angaben auf dem Gelierzucker beachten!)
- Untertellertest machen, ob die Marmelade fest wird, wenn nein weiterkochen
- wenn ja, dann prüfen ob die Fruchtstücke weich sind
- wenn nein weiterkochen, wenn ja, dann den Topf vom Herd nehmen
- Mit der Kelle die Marmelade in vorbereitete Gläser füllen
- Gläser sauber wischen und die Deckel aufschrauben.
- Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen
- Gläser wieder umdrehen
- Gläser erkalten lassen



Sonstiges:

- Gläser eventuell beschriften
- Gläser kühl und dunkel aufbewahren
- Gläser müssen beim Öffnen Plopp sagen
- Es darf kein Schimmel zu sehen sein, sonst wegwerfen.