

Rezept Reneklodenmarmelade

Rezept Reneklodenmarmelade

Zutaten:

1,3 kg Renekloden
500 g Gelierzucker
1/2 Zitrone

Zubereitung:

Die Früchte mit heißem Wasser abwaschen und auf ein Küchensieb zum Abtropfen geben.

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Eine halbe Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen, die Früchte entkernen und vierteln.

Die Früchte mit dem Zucker, dem Zitronensaft in einem Topf geben und diese Masse leicht mit dem Stampfer bearbeiten.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald diese Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht.

Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem

Küchentuch auf den Kopf stellen.
Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

Zurück zu Brote und Aufstrich

Zurück zu den Marmeladenrezepten