

MARMELADE

Zutaten:

- 2 kg vollreife Früchte nach Belieben (Beeren, Zwetscheken, Hollunder, Äpfel, Marillen,)
- Saft und Fruchtfleisch von 1 Zitrone
- 200g Honig
- 6 Esslöffel Apfelpulver
- ½ Teelöffel Salz bei sauren Früchten wie z.B. Steinobst, bei süßen Früchten wie vollreifen Beeren die Salzmenge etwas reduzieren.

Nach Bedarf:

- Gewürze wie Zimt, Vanille, Lebkuchengewürz
- Alternative Geliermittel: Apfel Pektin, Agar Agar, Flohsamenschalen, Johannesbrotkernmehl, Maisstärke, Topinamburpulver, Reiskleie
- Alternative Süßungsmittel: Erythritol, Reismalz, Agavendicksaft

Zubereitung:

1. Die Hälfte der Früchte in kleine Stücke schneiden
2. Die andere Hälfte der Früchte pürieren und mit dem Zitronensaft, dem Honig und den Gewürzen wie Zimt und Vanille vermischen. Die Fruchtstücke hinzufügen.
3. In einem Topf (am besten Email-Topf) die Fruchtmasse unter Rühren für mind. 2 Minuten auf 79°C erhitzen (mit Thermometer kontrollieren).
4. Heiß in die sterilisierten noch heißen Gläser bis zum Rand einfüllen.
5. Die Gläser mit dem Deckel gut verschließen und auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen.
6. Beschriften und dunkel und kühl lagern.

Sterilisieren der Gläser:

Gläser mit heißem Wasser spülen.

Danach die Gläser und Deckel auf ein Backblech schichten und bei 150°C für ca. 15 Minuten im Rohr sterilisieren.