



Kumquat-Marmelade

Eine Marmelade aus Zwergorangen

etwa 9 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Kumquats waschen, in Scheiben schneiden und 750 g abwägen.

2 Zubereiten:

Früchte in dem Wasser zum Kochen bringen, 15 Min. schwach kochen lassen. Die Kumquats mit der Flüssigkeit zunächst pürieren, dann passieren, wiegen und 1000 g abmessen, evtl. noch mit Wasser ergänzen. Anschließend die Masse mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Sherry unterrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Zutaten:

Zutaten:

750 g Kumquats (vorbereitet gewogen)
500 ml Wasser
6 EL Sherry (medium)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

