





Zitronenmarmelade englisch

Dieses fruchtige Marmeladen Rezept mit Zitronenfilets und Zitronensaft schmeckt einfach auf jedem Brötchen lecker.

etwa 11 Gläser (je 200 ml)

   etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Zitronenfilets (vorbereitet gewogen) (von etwa 10 Zitronen)
500 ml Zitronensaft
50 g Butter
1150 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch 1:1

Wie koche ich Zitronenmarmelade?:

1 Zitronenmarmelade vorbereiten:

Zitronen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets heraus schneiden, 500 g abwiegen und pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Zitronenmarmelade kochen:

Zitronenpüree, -saft und Butter in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht**, **restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

3 Zitronenmarmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Fruchtmasse gleichmäßig verteilt.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei dunkler und kühler Lagerung ist die Marmelade in den geschlossenen Gläsern etwa 4 Monate haltbar.

