

Köstliche Quitten-Orangenmarmelade ...mit einem feinen Hauch von Tonkabohne



Zutaten und Zubereitung der Quitten-Orangenmarmelade

- 800 g gekochte Quittenstücke
- 300 ml frisch gepresster Orangensaft mit Fruchtfleisch
- ½ TL gemahlener Zimt
- Saft einer Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1
- ¼ TL fein geriebene Tonkabohne
- etl. 4 EL Orangenlikör
- heiß ausgewaschene Marmeladenläser
- großer Topf
- Pürierstab oder Mixer

-
1. Die Quittenstücke mit dem Mixstab pürieren und in einen großen Kochtopf geben

2. Alle anderen Zutaten dazu geben, gut verrühren und aufkochen lassen
3. Nun 4 Min. sprudelnd kochen lassen
4. Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen und nach 4 Min. eine Gelierprobe machen, indem man einen EL der Marmelade auf den erkalteten Teller gibt
5. Wenn sie fest genug ist, in die vorbereiteten Marmeladenläser füllen. Wenn nicht, noch einige Min. länger kochen. Fest mit dem Schraubdeckel verschließen und abkühlen lassen. Beim Erkalten zieht sich der heiße Inhalt zusammen und es entsteht ein Vakuum. Beim späteren Öffnen knackt der Deckel. Man kann die befüllten Gläser auch für einige Minuten auf den Kopf stellen, die Deckel der Gläser werden dadurch sterilisiert, eventuelle Keime abgetötet und die Marmelade ist länger haltbar

♥ Viel Spaß beim Marmelade kochen und Genießen ♥