

Marmelade, leicht gemacht

*Handgemachte Marmelade ist keine Hexerei!
Sonst wäre es uns niemals gelungen, alle Schritte auf einer
einzigsten Doppelseite unterzubringen. Also: Einfach Schritt
für Schritt nachmachen – und dann genießen!*

1 Richtig waschen. Das Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung waschen und Kelchblätter (bzw. Stiele und Kerne) danach entfernen, damit die Früchte möglichst wenig Wasser aufnehmen. Die empfindlichen Früchte vorsichtig abschwemmen und abtropfen lassen.

2 Heißer Tipp: Ein wenig gutes neutrales Öl begeben! Das reduziert beim Marmeladekochen die Schaumbildung. Vor allem Erdbeeren neigen dazu, stark zu schäumen.

3 Unser Spritzschutz. Marmelade mit Gelierzucker muss kräftig sprudelnd kochen. Damit die heiße Marmelade aber nicht spritzt und schon gar nicht überkocht, setzen wir den Varoma-Behälter ohne Deckel auf. Das hilft!

4 Bloß kein Schaum. Hin und wieder bildet sich Schaum an der Oberfläche. Dieser hat jedoch im Marmeladeglas nichts verloren. Daher entstandenen Schaum gleich zügig mit einem Schaumlöffel abnehmen.

5 Die Gelierprobe. Sie ist das Maß aller Dinge. Vor Beginn der Zubereitung einen kleinen Teller in das Gefrier-

fach legen. Wenn es soweit ist, 1 TL heiße Flüssigkeit auf den gekühlten Teller tupfen und warten, bis sie kalt ist. Wird die Fruchtmasse fest, ist die Marmelade fertig. Wenn nicht, noch weitere 2 Minuten kochen.

6 Je schneller, desto besser. Die heiße Marmelade (80–90 °C) bis knapp unter den Rand (ca. 5 mm) in die vorbereiteten Gläser einfüllen. Damit die Marmelade lange hält, muss der Glasrand sauber sein. Tipp: Ein Marmeladentrichter erleichtert das Einfüllen sehr.

7 Der perfekte Schluss. Wenn der Glasrand doch einmal angetropft wird, mit einem Stück Küchenrolle sofort säubern – ein unsauberer Glasrand hat Einfluss auf die Haltbarkeit. Wichtig: Jedes Glas immer gleich nach dem Abfüllen verschließen. Beim Abkühlen entsteht im Glas Unterdruck, der beim späteren Öffnen dann das bekannte Plopp-Geräusch erzeugt.

8 Zu guter Letzt. Die Gläser schließlich auskühlen lassen – am besten an einem dunklen und kühlen Ort. Damit die Marmelade gut geliert, nun die Gläser nicht zu viel bewegen, daher gleich auf ein Tablett stellen und in den kühlen Abstellraum tragen. Beschriften nicht vergessen!

