

Zitronenmarmelade



Zutaten

1.300 g Wasser

6 unbehandelte, gewaschene Zitronen

500 g Braunzucker

500 g Kristallzucker

100 g Zitronensaft

Gläser

Zubereitung

Wasser in den Mixtopf geben, 6 unbehandelte, gewaschene Zitronen im Ganzen zugeben und weich kochen: 70 Min. / 100°C Linksdrehend.

Dabei Schraubgläser und Deckel mit Öffnung nach unten in den Varoma stellen und ca. 10 Minuten über den Zitronen erhitzen (=sterilisieren).

Dann Gläser und Deckel auf sauberem Geschirrtuch abtropfen lassen.

Zitronen 10 Min. abkühlen lassen, Mixtopf leeren.

Gegarte Zitronen längs vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen und im Mixtopf zerkleinern:

15 Sek. / Stufe 4,5.

Braunzucker und Kristallzucker zugeben und vermischen: 20 Sek. / Stufe 3.

Zitronensaft zugeben und 15 Min. / 100°C/ Stufe 2 kochen, dabei den Gareinsatz als Spritzschutz verwenden.

Gelierprobe machen und in die Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.