

Immer wieder Marmelade

Weil ich einfach super gerne aus frischem Obst einen Aufstrich koche, so dass ich in der kalten Jahreszeit in kulinarischen Erinnerungen an den Sommer schwelgen kann. Wobei der Ausdruck "Sommer" für das derzeitige Wetter hier oben eine großartige Übertreibung ist. 🙄 Aber trotz Kälte und Regen gibt es regionale Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen sowie natürlich auch Exoten wie Aprikosen und Pfirsiche.

Gekocht wurden zwei Sorten: Aprikose-Melone und Süßkirsche. Ok, auch der Vorrat an Erdbeerkonfitüre ist gewachsen, aber die Gläser standen schon im Kellerregal, als ich zur Kamera griff. 😊



Da hatte ich nun 1 kg Aprikosen gekauft und auf der Arbeitsplatte daneben lag noch eine Zuckermelone – warum also nicht beide in einer Marmelade vereinen?

Das Rezept:

- 225 g Melone (Galia?)
- 375 g Aprikosen
- 220 g Zucker
- ca. 1 TL Säure (Limette/Zitrone)
- 15 g Gelierpulver 3:1

Die Süßkirschenkonfitüre ist pur:

- 600 g Kirschen
- 220 g Zucker
- 15 g Gelierpulver 3:1
- ca. 1 TL Zitronensäure

Die Früchte werden immer erst gewaschen, geputzt und entsteint bevor ich sie wiege. Die Zuckermenge hängt bei mir davon ab wie süß die Früchte sind. Und ein wenig Säure hilft beim gelieren. Gekocht wird wie auf der Packung beschrieben, nur dass ich nach dem ersten aufkochen das Obst mit dem Pürierstab zerkleinere. Ich mag das lieber, als wenn Stücke in Gelee schwimmen. 😊