Tomatenmarmelade

Dieses außergewöhnliche Rezept für süß-fruchtige Tomatenmarmelade gelingt am besten mit aromatischen, sonnengereiften Tomaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

1 kg	Tomaten
1 TL	Zitronensaft
2 Stk.	Zitronen (die Schale davon)
1 kg	Gelierzucker (im Verhältnis 1:1)
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Eine **Tomatenmarmelade** bringt Exotik auf den Frühstückstisch. Tomaten waschen, oben kreuzförmig einritzen und kurz in kochendes Wasser legen. Enthäuten, Strunk herausschneiden, in kleine Stücke schneiden und dann mit dem Pürierstab fein pürieren. Gelierzucker, Zimt, Zitronensaft und –Schale zu der Tomatenmasse geben und gründlich verrühren.

2. Alles etwa 3 Stunden durchziehen lassen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und etwa 4 Minuten kochen lassen. Die Tomatenmarmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser auf den Kopf stellen und so abkühlen lassen.

Tipp

Die Tomatenmarmelade variieren und als Aperitif servieren. Mit etwas Weißwein verrühren, auf Sektgläser verteilen und mit Prosecco auffüllen.