

# Isabella-Trauben-Marmelade

Die Isabella-Trauben-Marmelade ist ein aromatischer Fruchtaufstrich mit dem intensiv fruchtigen Geschmack der Isabella-Trauben. Die dunklen Trauben verleihen eine kräftige Farbe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 1 kg   | Isabellatrauben    |
| 1 kg   | Gelierzucker (1:1) |
| 1 Stk. | Zitrone            |

## Zubereitung

1. Um eine **Isabellamarmelade** zuzubereiten zuerst die Isabella-Trauben sorgfältig von den Stielen lösen und gründlich unter kaltem Wasser waschen. Anschließend die gewaschenen Trauben gut abtropfen lassen und in einen großen Kochtopf geben. Ein ausreichend großer Topf ist empfehlenswert, da die Fruchtmasse beim Aufkochen leicht spritzen kann.
2. Die Trauben unter regelmäßigem Rühren einige Minuten aufkochen lassen. Während des Kochens beginnen die Früchte aufzuplatzen und ihren Saft abzugeben. Die weichen Trauben anschließend mit einem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken. Die Masse etwa 5 Minuten weiter köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Damit die Isabella-Trauben-Marmelade besonders fein und frei von Schalen und Kernen wird, die gekochte Traubenmasse anschließend durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein feines Sieb streichen. Das entstandene Fruchtmus wieder zurück in den Kochtopf geben.
3. Nun den Gelierzucker und den Zitronensaft unter das Traubenmus rühren. Die Masse erneut aufkochen und unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten kochen lassen. Durch den Gelierzucker erhält die Marmelade ihre gewünschte streichfähige Konsistenz. Während des Kochens kann sich Schaum bilden, der bei Bedarf vorsichtig abgeschöpft werden kann.

4. Die fertige Isabella-Trauben-Marmelade sofort nach dem Kochen heiß in zuvor gründlich gereinigte und sterile Einmachgläser füllen. Die Gläser bis knapp unter den Rand befüllen, sofort fest verschließen und vollständig auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen kann die Marmelade kühl und dunkel gelagert werden. So steht auch außerhalb der Traubensaison eine aromatischer Fruchtaufstrich für das Frühstück oder zum Backen zur Verfügung.

## **Tipp**

Mit etwas Zimt kann man der Isabellamarmelade eine feine Zimt-Note verleihen.