

Kastanien-Marmelade

Dieses ungewöhnliche Rezept für Kastanien-Marmelade sollte man einmal probiert haben, zumal die Zubereitung ganz einfach ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Kastanien (geschälte)
750 g	Zucker
0.5 Stangen	Vanille
200 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die Kastanien-Marmelade zuerst die Kastanien schälen: Jede Kastanie mit einem scharfen Messer auf der gewölbten Seite kreuzweise einritzen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, einige Kastanien hineingeben und etwa 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und schnell schälen. Mit den anderen Kastanien ebenso verfahren. Sie lassen sich heiß am besten schälen.
2. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die geschälten Kastanien hineingeben, weitere 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen. Anschließend in ein Sieb abgießen und durch ein Passiersieb streichen.

3. In der Zwischenzeit einen kleinen Topf mit 0,2 Liter Wasser füllen. Zucker und Vanilleschote zufügen und zum Kochen bringen, dabei rühren. Bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen, bis die Masse sirupartig eindickt. Anschließend das Kastanienpüree unterrühren und eine halbe Stunde köcheln lassen.
4. Die fertige Marmelade in sterilisierte Schraubdeckelgläser abfüllen. Diese verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp

Die Kastanien-Marmelade ist auch gut als Füllung für Kuchen geeignet.