

Melonen-Marmelade

Ein fruchtiges Rezept mit erfrischendem Aroma. Die Melonen-Marmelade schmeckt im Sommer besonders gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 kg	Honigmelonen
740 g	Gelierzucker
2 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Die **Melonen-Marmelade** eignet sich auch sehr gut zum Verschenken. Zuerst Einmach- oder Marmeladengläser gründlich mit heißem Wasser ausspülen.
2. Die Schale und die Kerne von der Melone entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Anschließend die Zitronen auspressen.
3. In einem großen Topf Zucker, die Melonenstücke und den Zitronensaft vermischen, aufkochen und für etwa 7 Minuten kochen lassen. Währenddessen ständig rühren.
4. Anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und die Marmelade in die Gläser füllen. Die gut verschlossenen Gläser für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp

Die Melonen-Marmelade ist ein leckerer Aufstrich für Brot, Brötchen oder Croissants.