Mispelmarmelade

Mispelmarmelade ist ein besonderer Fruchtaufstrich für alle, die gerne saisonale Früchte verarbeiten. Die reifen Mispeln verleihen der Marmelade einen angenehm süßlichen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Mispeln
1 Stk.	Zitrone
100 ml	Orangensaft
500 g	Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

1. Für die **Mispelmarmelade** die Mispeln zunächst schälen, vierteln und die Kerne sorgfältig entfernen. Anschließend die Zitrone auspressen. Die vorbereiteten Mispeln gemeinsam mit dem Zitronensaft und dem Orangensaft in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind.

2. Danach die Fruchtmasse am besten passieren, damit mögliche Hautreste oder Kerne entfernt werden. Das entstandene Fruchtpüree abmessen. Es sollte 1 kg ergeben. Das Püree anschließend mit dem Gelierzucker vermischen.

3. Die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen und etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Damit die Marmelade nicht am Topfboden ansetzt, regelmäßig umrühren. Die fertige Mispelmarmelade sofort heiß in zuvor sterilisierte Marmeladengläser füllen. Die Gläser fest verschließen und vollständig abkühlen lassen.

Tipp

Die selbst gemachte Mispelmarmelade schmeckt hervorragend auf frischem Butterbrot, Semmeln oder Brioche.