Mandarinenmarmelade

Mandalina Reçeli

1 kg Mandarinen
1 kg Zucker
1 TL Zitronensaft

Die Mandarinen schälen und die weißen Adern entfernen.
Die Mandarinen in kochendem Wasser abkochen.
Die Mandarinen aus dem Topf nehmen und mit kaltem Wasser auswaschen (einmal abkochen reicht aus).
Die abgekochten Mandarinen horizontal in der Mitte zuschneiden, entkernen, die geteilten Mandarinen nochmals teilen.
Eine Schicht der zugeschnittenen Mandarinen in einen Topf legen und dann mit Zucker überschütten, dies abwechselnd so lange machen bis alles aufgebraucht ist.
Den Deckel verschließen und 2 Stunden stehen lassen.
Nach dieser Wartezeit den Topf auf den Herd stellen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, schließlich mit Zitronenkristalle bestreuen.
Während dem Kochen kann der sich entwickelnde Schaum entnommen werden.
So lange köcheln lassen bis die Mandarinen ihren eigenen Saft abgegeben haben und die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Die Marmelade im heißen Zustand in Marmeladengläser füllen, abkühlen lassen, und den Deckel gut verschließen, trocken und dunkel aufbewahren.

Tipp: Die Mandarinen nicht vertikal aufschneiden, da sie sich während dem Kochvorgang von selbst in Scheiben aufteilen. Die Marmelade sollte während dem Kochen nicht umgerührt werden.