Maronenmarmelade

Kestane Marmeladı

1 kg Maronen
4 Gläser Zucker
2 Gläser Wasser
1 Pkg Vanille
Saft einer halben Zitrone

Maronenschalen einschlitzen und in kochendes Wasser geben, weichkochen lassen dann die Außen- und Innenschalen schälen.
Die geschälten Maronen in einen Topf geben und bis sie mit Wasser zugedeckt sind mit Wasser befüllen und weichkochen.
Maronen mit dem Mixer zu einem Pürree verarbeiten.
Die pürrierten Maronen in ein Topf geben, Zucker und 2 Gläser Wasser hinzufüllen, den Topf bei niedriger Hitze auf den Herd stellen.
Unter ständigem Umrühren kochen bis eine dickflüssige Masse enstanden ist und nun den Zirtonensaft hinzugeben.
Nach ein paar Minuten vom Herd nehmen, Vanille unterrühren. Im Topf abkühlen lassen.
In Marmeladengläser einfüllen.

Tipp: Maronenmarnelade karamelisiert durch ihre Eigenschaft sehr schnell und sollte nach der Zubereitung schnell verzehrt werden.