



Mandarinemarmelade

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.