



Maronenmarmelade

Kestane Marmeladi



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 pürierten Maronen in ein Topf geben, Zucker und 2 Gläser Wasser hinzufügen, den Topf bei niedriger Hitze auf den Herd stellen.
- # Unter ständigem Umrühren kochen bis eine dickflüssige Masse entstanden ist und nun den Zitronensaft hinzugeben.
- # Nach ein paar Minuten vom Herd nehmen, Vanille unterrühren. Im Topf abkühlen lassen.
- # In Marmeladengläser einfüllen.

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