


Zitronenmarmelade "Lemon-Curd" nach englischer Art

etwa 11 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Zutaten:**

500 g Zitronenfilets (vorbereitet gewogen) (von etwa 10 Zitronen)

500 ml Zitronensaft

50 g Butter

1150 g Zucker

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic

1 Vorbereiten:

Zitronen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfleits ausschneiden, 500 g abwägen und pürieren.

2 Zubereiten:

Zitronenpüree, -saft und Butter in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht**, **restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse **abschäumen**, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Fruchtmasse gleichmäßig verteilt.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.
- Bei dunkler und kühler Lagerung ist die Marmelade in den geschlossenen Gläsern etwa 4 Monate haltbar.

1 Portion = 25 g