

Cara-Cara-Marmelade

Rezept von Andreas Buhl

Zutaten:

1kg Fruchtfleisch und Saft von Cara Cara-Orangen (dafür brauchen Sie 5-6 Früchte)

1 kg Gelierzucker 1:1 (alternativ 1:2, wenn Sie nichts gegen die darin enthaltenen Konservierungsstoffe haben)

Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

Die Früchte mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die Außenhaut der Fruchtsegmente weggeschnitten ist. Dafür zuerst den „Boden“ und den „Deckel“ der Früchte abschneiden und dann reihum die Schale wegschneiden. Die an den abgeschnittenen Schalenteilen anhaftenden Fruchtstücke von Hand ausdrücken und den Saft auffangen.

Zwei der Früchte filetieren und die Filets in je 3 - 4 Teile schneiden. Von den restlichen Früchten den weißen Mittelstrunk heraus schneiden und diesen Teil ganz kurz im Mixer zerkleinern. Die zerkleinerten Filetstückchen und den gemixten Teil zusammen abwiegen und ein Kilogramm davon in einen großen Topf geben. Den Saft einer halben Zitrone und den Gelierzucker zufügen, das Ganze umrühren und ca. 1 Stunde lang Saft ziehen lassen. (Alternativ Gelierzuckermenge der Fruchtmasse anpassen)

Die Masse dann unter Rühren rasch zum Kochen bringen und ab dem Erreichen des Siedepunktes 4 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Rühren nicht vergessen! Wenn die Gelierprobe gelingt, die Masse sofort in kochend heiß ausgespülte Gläser abfüllen. Diese mit sterilisierten Deckeln verschließen und die Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen.