

Schlehenmarmelade

Zutaten für bis zu 5 Marmeladengläser:

- 1 kg Schlehen (nach dem ersten Frost gepflückt)
- Ca. 1 kg Gelierzucker
- Wasser
- Großer Topf
- Sieb
- Kartoffelstampfer
- Marmeladengläser

1. Spülen und kochen Sie die Marmeladengläser aus, sodass Schimmelbildung verhindert wird.

2. Kochen Sie die gewaschenen Schlehen mit genügend Wasser so lange, bis die Schale aufplatzt und das Fruchtfleisch austritt. Es sollte so viel Wasser sein, dass die Schlehen noch nicht vollständig von Wasser bedeckt sind.

3. Quetschen Sie die Schlehen im Kochtopf mit dem Kartoffelstampfer aus, sodass Sie anschließend das Mus gut mit dem Sieb von den Kernen trennen können.

4. Geben Sie nun das Mus mit der gleichen Menge an Gelierzucker in den Topf und kochen Sie das Gemisch unter gelegentlichem Rühren so lang, bis es geliert. Dies sollte nach 4 bis 6 Minuten der Fall sein. Mit der Gelierprobe können Sie testen, ob die Marmelade die gewünschte Konsistenz hat. Geben Sie dazu etwas Marmelade auf einen Teller, nachdem Sie den Topf vom Herd genommen haben, und beobachten Sie, ob diese nach ein paar Minuten deutlich fester wird. Wenn dies der Fall ist, können Sie die Marmelade abfüllen. Wenn die Marmelade noch etwas gekocht werden muss, können Sie nach kurzer Zeit eine weitere Gelierprobe durchführen.

5. Zum Abfüllen gießen Sie die noch warme Marmelade in die Marmeladengläser und verschließen diese. Dadurch entsteht beim Abkühlen ein natürliches Vakuum. Drehen Sie die Gläser für ca. 10 Minuten auf den Kopf und lagern diese daraufhin an einem passenden Ort. An diesem können Sie die Marmelade nun ca. ein Jahr lagern.