

Citrus



Zitronenmarmeladenrezept

500 - 600 ml Zitronensaft
250 - 150 ml Orangensaft also insgesamt 750 ml
Zesten von je 1 Bio-Orange und 1 Bio-Zitrone
1000 g Gelierzucker 1:1

Für die Zesten die Früchte heiß abwaschen und abtrocknen. Zesten abziehen, Früchte auspressen. Den Saft abmessen und mit den Zesten und dem Gelierzucker mischen. Nach Vorschrift aufkochen und kochendheiß in Gläser füllen. Sofort mit Twist-off-Deckel verschließen.

Die Saftanteile von Zitrone und Orange können, je nach Vorliebe, variiert werden. Das Entsaften geht leichter von der Hand, wenn man die Früchte vor dem Pressen auf der Arbeitsplatte mit leichtem Druck hin und her rollt.

Nimmt man auf 1000 g Gelierzucker (neue Sorte!) 1 Liter Saft, ist der Gelee wesentlich saurer. Ob der Gelee auch mit Gelierzucker 2:1 gelingt, haben wir nicht getestet.

Getrocknete Zitrusfruchtschalen

Man kann bei allen unbehandelten Zitronen und Orangen die Schalen vor dem Pressen abreiben oder Zesten reißen und sie auf einem Backblech dünn ausgebreitet bei Zimmertemperatur trocknen. Das dauert ungefähr zwei Tage – während des Trockenvorgangs das Ganze ab und an durchmischen. Anschließend die getrockneten Schalen nach Sorten getrennt in Gläser füllen und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Zitronen- und Orangenzesten sind eine feine Zutat in Soßen, Pestos, Kuchen und Plätzchen.