

Mandarinen - Konfitüre

Kategorien: Konserve, Marmelade, Mandarine

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mandarinen - Fruchtfleisch
1	kg	Zucker

Anleitung:

Die Schale von den Mandarine abziehen und 5 min in Wasser kochen. Die Schalen anschliessend eine Schuessel mit kaltem Wasser legen, und bis zum naechsten Morgen 4-5 mal das Wasser wechseln.

Die Mandarinen vierteln und die weisse Haut abziehen, in eine Schuessel geben und mit dem Zucker zusammen ueber Nacht stehen lassen.

Am naechsten Tag die Mandarinenschale abtropfen lassen, mit einem Messer die weisse Haut herausschaben und die Schalen kleinschneiden. Den Topf mit Schalen, Fruchtfleisch, Glas Wasser, Saft und Zucker fuellen und bei milder Hitze solange ruehren bis der Zucker geschmolzen ist.

Dann bei starker Hitze aufkochen vorsichtig umruehren und weiterkoecheln bis die Gelierprobe erfolgreich ist. In Glaeser fuellen.