

Mispel-Marmelade

Ca. 5 kg sehr reife, weiche Mispeln (mehrmalig durchgefrostet und gelagert), diese entkernen, Schale abziehen und das Mus in einem Topf geben.

Ca. 2 ½ l naturtrüber Apfelsaft,

dazu geben,

Ca. 3-4 El Zimt, (nach Geschmack, dieser lässt das Mus schnell dunkler werden)

Ca. ½ Teel. gem. Nelken,

auf Wunsch ½ l 38% Rum, alternativ gleiche Menge Cidre, Wein etc.

1½ kg Gelierzucker 3:1,

Saft von 2-3 Zitronen

Wer es mag kann gemahlene Ingwer

oder geriebene Tonkabohne

und evtl. Vanille-Aroma aus dem Bioladen (alternativ das ausgeschabte einer Vanilleschote verwenden.

Mispelmus mit dem Apfelsaft u. Zitronensaft erhitzen. ca. 45 Minuten kochen. Dann Zimt, Nelken, Zitronensaft und Gelierzucker dazugeben, immer kräftig rühren. Nach 15 Minuten die Gelierprobe machen. Marmelade sofort und noch heiß in die vorbereiteten, sterilen Zipp-Off-Gläser füllen, mit dem Alkohol bedecken und sofort verschließen. Gläser besser nicht auf den Kopf stellen. Empfehlung Marmelade einige Zeit (mindestens 2 Wochen) zur Entfaltung der Aromen ruhen lassen.

Maria Althaus aus Recklinghausen