



Mandarinenmarmelade

Zutaten für die Mandarinenmarmelade:

1000 g Mandarinen, geschält

Saft einer Zitrone

500 g Gelierzucker 2:1

1 Zimtstange

1 Sternanis

Die Mandarinen werden geschält und in Mandarinschnitze geteilt. Diese mit dem Zitronensaft in einen Topf geben.

Die weiße Haut muss dazu nicht entfernt werden. Die Mischung wird etwa 15 Minuten in einem geschlossenen Topf bei kleiner Hitze, mit der Zimtstange und dem Sternanis, weich gekocht.

Zimtstange und Sternanis entfernen.

Im nächsten Schritt kommt der Gelierzucker in den Topf. Gut durchrühren, aufkochen lassen und nun die Mandarinenmischung pürieren.

Die pürierte Mischung nochmals 3-4 Minuten kochen lassen und dann heiß in saubere Marmeladengläser füllen.

