

## Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



### Marillenmarmelade für Sachertorte, (2:1) mit Pektin

Rezept von Eveline Wild

#### Zutaten

- 1 kg reife Marillen (entsteint, gewogen)
- 500 g Kristallzucker
- 15 g pures Pektin (am besten Gelbband-Pektin)
- Vanilleschotenmark und/oder Zitronenabrieb nach Belieben
- 1 kleine Zimtstange
- 15–20 ml frisch gepresster Zitronensaft (alternativ: 3–4 g Zitronen- oder Weinsteinsäure)
- 1-2 Tropfen Speiseöl gegen das Schäumen der Marmelade

#### Zubereitung

Den Zucker mit dem Pektin sorgfältig vermischen.

Die Marillen entsteinen und nach Belieben zerkleinern. Die nun vorbereiteten Früchte in einen ausreichend großen Topf geben und langsam bis auf etwa 40°C erwärmen. Nun die Zucker-Pektin-Mischung unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Masse unter kräftigem Rühren kontrolliert aufkochen lassen. Die Marmelade nun etwa 5-10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts ansetzt. Erst gegen Ende der Kochzeit den Zitronensaft (oder die Säure) zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Eine Gelierprobe durchführen: Einen Tropfen Marmelade auf einen kalten Teller geben. Wird die Masse nach wenigen Sekunden fest und bildet beim Schieben mit dem Finger leichte Fältchen, ist der Gelierpunkt erreicht. Solange sie noch „fließt“: weiterkochen. Jeder hat hier andere Vorstellung, wie die „perfekte“ Marmelade sein sollte, daher ist eine konkrete Kochzeit schwierig anzugeben.

Die Marmelade sofort randvoll in vorbereitete, sterile Gläser füllen, fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

**Hinweis: Diese Marmelade ist durch den reduzierten Zuckeranteil besonders fruchtig. Kühl und dunkel gelagert ist sie mehrere Monate haltbar; nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.**