

Wachauer Marillenmarmelade



Unser Rezept für Sie

Wachauer Marillenmarmelade ist eine besondere Spezialität, die sich nach Rezept leicht zu Hause nachkochen lässt. Am besten schmeckt die Marillenmarmelade mit Marillen aus der Wachau, idealerweise verwendet man vollreife Marillen. Den vollmundigen, typischen Marillengeschmack erhält man speziell mit den typischen Sorten der Wachauer Marille. Wer nicht die Gelegenheit hat, Marillen aus der Wachau zu bekommen, kann natürlich auch herkömmliche Marillen aus dem Supermarkt verwenden.

Das Rezept stammt von Johanna Heller aus Weißenkirchen, die das Rezept an ihre Tochter Annemarie Heller weitergegeben hat.

Johanna Heller – wiederum – hat das Rezept von ihrer Mutter überliefert bekommen. Die Wachauer Marillenmarmelade ist bei den Gästen der **Pension Gästehaus Heller** sehr beliebt und kann vor Ort auch direkt im Glas von den Pensionsgästen mit nach Hause genommen werden.

Die Angaben sind ungefähr zu nehmen, reifere Marillen benötigen weniger Zucker, da der Fruchtzucker alleine die Süße hergibt, um eine köstliche Marmelade zu fertigen.

Zutaten

10 kg Wachauer Marillen

2 – 3,5kg Kristallzucker

1x 2er Pack Quittin 2:1 (zuckersparendes Geliermittel = Pektin)

Einsiedehilfe (Zitronensäure)

Wasser

Herstellung Wachauer Marillenmarmelade

Die Wachauer Marillen gut waschen und entsteinen. Die Marillen ausschneiden (faule und grüne Stellen entfernen) und in Stücke schneiden. Am Besten verwendet man einen ausreichend großen Topf mit einem dickeren Boden, so brennt die Fruchtmasse nicht so leicht an. Den Topfboden mit einem Becher Wasser bedecken, z.B. großer Topf ca. 300ml Wasser, gemeinsam mit den Marillen und 1x 2er Packung Quittin (Haas) unter andauerndem Rühren kurz aufkochen lassen.

Je nach Reifegrad der Marillen 2 – 3 kg Kristallzucker reingeben, umrühren und aufkochen lassen und abschmecken, bei Bedarf mehr Zucker hinzufügen, hier gilt: die Marillenmarmelade schmeckt in kaltem Zustand süßer als im heißen! Danach 4min. kochen lassen, immer wieder gut umrühren, auch in der Mitte des Topfes. Die Wachauer Marillenmarmelade pürieren – entweder mit einem Pürierstab direkt im Topf, oder mit der „Flotten Lotte“ (Passiergerät). Heiß in Gläser abfüllen, die Gläser davor penibel reinigen, evtl. davor auskochen. Wer möchte kann für alle Fälle etwas Einsiedehilfe oben drauf streuen. Die Gläser sofort verschließen und umgekippt lagern.

Dies ist nur ein Rezept, um Wachauer Marillenmarmelade herzustellen, es gibt jedoch unzählige Varianten und Rezepte um Marillenmarmelade zu kochen. Manche verwenden Gelierzucker, andere kochen die Marillen länger auf, hier gilt: einfach nach Lust

und Laune ausprobieren.

Wachauer Marillenmarmelade

schmeckt ausgezeichnet zum Frühstück, am Besten auf einem Original Wachauer Laberl, als Fülle für Palatschinken (Wachauer Marillenpalatschinken), als Fülle für Kekse und Kuchen, Fülle für Krapfen, um einen Löffel ins Naturjoghurt zu rühren, ..u.v.m.
Wir wünschen gutes Gelingen!



Rezept von:

Annemarie Heller

Pension-Gästehaus Heller

Kremserstr. 14

A-3610 Weißenkirchen in der Wachau

info@gaestehaus-heller.atwww.gaestehaus-heller.at

indexer::stop

Zurück