

Clementinen-Marmelade mit Koriander

Zutaten:

- 1, 5 kg unbehandelte Clementinen
- 6 unbehandelte Zitronen
- 2 EL Korianderkörner,*
ohne Fett geröstet und
grob zerstoßen
- 3 l Wasser
- 1,5 kg Einmachzucker

**im Weltladen erhältlich*

**Das warme Aroma von
Koriander passt besonders
harmonisch zu Clementinen
und Zitronen**

Küchentipp:

**Um zu testen, ob die
Marmelade zu gelieren
beginnt, einen TL davon auf
einen Teller geben: Nach ein
paar Minuten sollte sich eine
Haut bilden.**

Zubereitung:

- ① Clementinen und Zitronen waschen und halbieren. Den Saft der Früchte auspressen und einen großen Topf geben.
- ① Das Fruchtfleisch aus den Schalen kratzen. Mit den Kernen und der Hälfte des Korianders in ein Baumwolltuch binden und zu dem Saft geben.
- ① Clementinen und Zitronenschalen in dünne Streifen schneiden und mit dem Wasser in den Topf geben.
- ① Zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 1 ½ Stunden köcheln lassen, bis die Schalen der Früchte sehr weich sind. Das Baumwollsäckchen herausnehmen und zwischen zwei kleinen Tellern über dem Topf ausdrücken.
- ① Zucker und restlichen Koriander hinzufügen. Unter Rühren schwach erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aufkochen, bis die Marmelade zu gelieren beginnt. Sich bildenden Schaum abschöpfen. Für 30 Minuten stehen lassen, dabei gelegentlich umrühren. In warme sterilisierte Einmachgläser füllen. Sobald die Marmelade kalt ist, die Gläser fest verschließen. Kühl und trocken aufbewahren.