

Marmellata di Kiwi e limoni Kiwi-Zitronen-Marmelade

Seit einiger Zeit schon gedeihen auch nördlich der Alpen Kiwi. Deshalb schicken wir euch heute unser Rezept, gedacht als Möglichkeit zur Überschussverwertung.

- | | |
|---------------------|--|
| 1 kg | geschälte Kiwi vierteln und in Scheiben schneiden |
| 0,5 Zitronen | Saft dazurühren |
| | separat: |
| 0,5 Zitrone | vierteln, in feine Scheiben schneiden, mit |
| 50 g | Zucker und |
| 50 g | Wasser |
| | kochen, bis die Scheiben «glasig» werden |
| 300 g | Zucker und die Zitronenscheiben mit dem Saft zu den Kiwi geben, |
| | einmal aufkochen und über Nacht stehen lassen, |
| | damit alle Zutaten sich schön miteinander verbinden. |
| | Fertigstellen am Folgetag: |
| | Mit Geliermittel nach Gebrauchsanweisung fertig kochen |
| | (es braucht eher reichlich davon). |
| | Wichtig: |
| | Gläser und Deckel auskochen, mit der Spaghetti-Zange aus dem Topf fischen, |
| | auf ein Tuch stellen und abfüllen, solange sie heiss sind. |



VERONICAS TIPP

Wenn wir unsere Kiwi im November ernten, sind sie immer noch steinhart. Einige zusammen mit einem Apfel in ein verschliessbares Gefäss geben und im Dunkeln reifen lassen.

Immer wieder kontrollieren.

So werden sie wunderbar saftig und aromatisch. Den Vorrat besser im feuchten Keller als im Kühlschrank lagern.