Honigmelonenmarmelade
Murabba Schammam

Herkunft: Syrien
Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 1 Kilogramm
1 Kilogramm Honigmelonenfleisch ohne Schale und Kerne
500 g Zucker
1 Zitrone(n)
2 Kardamom, grün
2 Stange(n) Vanille

Vorbereitung
Die Melonen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung
Einen großen Topf zur Hälfte damit füllen und den Zucker zufügen. Gut verrühren und langsam erhitzen. Die Zitrone spiralförmig abschälen, dann auspressen. Die Kardamomkapseln leicht aufdrücken, Vanillestangen längs aufschlitzen. Alles in den Topf geben und etwa 40 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn ein auf einen Teller gegebener Tropfen sofort geliert, die Marmelade heiß in vorbereitete, saubere Gläser füllen und fest verschließen.

© 2024 coquina.de