

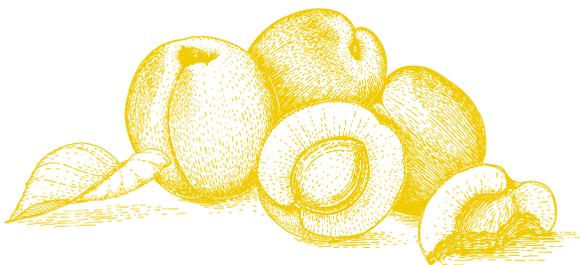
## MARILLE



Oft hört man Leute erzählen, die beste Marillenmarmelade hätten sie seit Jahrzehnten nur aus den Früchten eines ganz bestimmten Baumes gemacht. Dieselben Leute kommen aber meist nicht auf die Idee, beizeiten Edelreiser von ihrem besten „Marmeladenbaum“ zu nehmen, um zu verhindern, dass mit dem Sterben dieses Obstbaums auch die unvergleichliche Marmelade ein- für allemal verloren geht.

Marillenbäume gehören zu den ganz wenigen Obstbaumarten, die nach einem einmaligen Grundschnitt nicht mehr Jahr für Jahr nachgeschnitten werden müssen.

Die besten Marillen sind die, die am Abend noch auf dem Baum hängen und am nächsten Morgen heruntergefallen in der Wiese liegen.



## Marillenmarmelade

*3,4 kg entkernte, halbierte Marillen · 1 kg Bio-Rübenzucker · 90 g Pektin*

Man schneidet nach dem Halbieren mit einem scharfen Messer den kleinen, verhärteten Teil des Stielansatzes heraus, der im Fruchtfleisch angewachsen ist. Anschließend die halben Marillen vierteln. Den Kupferkessel im Wasserbad vorwärmen. Die Fruchtstücke hineingeben und unter gelegentlichem Umrühren leicht zum Kochen bringen. Inzwischen rührt man das Apfelpektin sorgfältig in den Rübenzucker ein. Wenn die köchelnde Fruchtmasse beginnt, am Rand des Kupferkessels Blasen zu bilden, fügt man den mit dem Pektin vermischten Zucker unter ständigem Rühren hinzu. Das Ganze rührt und kocht man so lange auf kleiner Flamme weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das dauert etwa 45 bis 60 Minuten. Dann die Marmelade heiß in die Gläser füllen und sofort pasteurisieren.