

Süße Tomatenmarmelade

1 kg reife Tomaten
500 g Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote, Mark davon
1 Bio-Zitrone, Saft und Schale

Tomaten in kleine Stücke schneiden,
10 Minuten sprudelnd kochen,
mit dem Stabmixer pürieren.

Zitrone dünn schälen, dann ausdrücken.

Tomatenmus, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Vanillemark gut mischen,
zum Kochen bringen und unter regelmäßigem Rühren 3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen,
bis die Marmelade geliert. (Geliertest machen!)

Die fertige Marmelade noch kochend heiß in zuvor gut ausgespülte und möglichst sterilisierte
Gläser geben, gut verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Danach umdrehen und
vollständig erkalten lassen.

Tipp: Man sollte Tomaten wählen, die viel Fruchtfleisch und wenig Kerne enthält.
Zum Beispiel Romatomen oder Ochsenherztomaten.

Varianten: Chili, Ingwer, Essig oder Kräuter ergeben eine etwas herzhaftere Variante.

