Marmelade kochen*

Oh, du süße Verführung! Hier blenden wir mal aus, dass eine klassische Marmelade zur Hälfte aus Zucker besteht… Als Früchte kannst du alles nehmen, was dir schmeckt und deiner kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen.

Doch ohne Zucker geht es in der Regel nicht. Er gibt der Marmelade nicht nur den süßen Geschmack, er konserviert sie auch. Gelierzucker enthält übrigens zusätzlich Pektin mit Zitronensäure als Verdickungsmittel.

Es gibt zwar auch Rezepte ohne Zucker. Er wird ersetzt durch Agar Agar, Johannisbrotkernmehl oder Kartoffelstärke und für die Süße wird Agavendicksaft oder Reissirup zugegeben. Na ja, muss jeder für sich selbst entscheiden.

* *Steckbrief in Vorbereitung*