

La cucina italiana

Kochen mit Christiane für Ihre italienischen Momente

Zitronenkonfitüre

Zutaten:

3 Stück	große Amalfi-Zitronen (oder 6 Stück normale Zitronen)
2 Liter	Wasser
1 kg	normalen Zucker

Zubereitung :

Man wasche 3 schöne Amalfi-Zitronen sauber (alternativ: 6 normale Zitronen), mit einem Hobel ganz fein hobeln (ohne sie längs zu schneiden), 2 Liter Wasser darüber gießen 3 Tage ziehen lassen. Das ganze zum Kochen bringen, aber nur kurz, wenn die Zitronen sehr zart gewesen sind; danach den Zucker zugeben aber höchstens 1 kg.

Nach ungefähr 20 Minuten die Gelierprobe machen - etwas auf ein kleines Tellerchen, kurz ins Gefrierfach und dann sieht man, ob es schon geliert. Dann füllt man die Gläschen, stellt sie auf den Kopf und fertig ist die köstliche Konfitüre.

Buon appetito zu Käse oder auf ein frisches Brötchen!

Eine Rezeptempfehlung von Marianne einer unserer Reisegäste.

