

SOMMERLICHE MELONE-LIMETTE MARMELADE

SOMMERLICHE MELONE-LIMETTE MARMELADE

Die Rettungstruppe unter der Leitung von Sina vom [giftigeblonde Blog](#) und Susi vom [Prostmahlzeit Blog](#) ist wieder unterwegs! Und passend zum Sommer, zu all den leckeren Sachen die man gerade im Garten erntet oder auf dem Markt findet und natürlich zum tollen Wetter und der Grillsaison ist das Thema diesmal „Marmeladen & Chutneys“.

Im letzten Jahr habe ich ja schon fleißig Marmeladen gekocht und bin definitiv auf den Geschmack gekommen. Für meinen absoluten, ultimativen Favoriten ist es aber noch zu früh – das ist nämlich die Mango-Kürbis Marmelade gewesen und bis zur Kürbisernte muss ich noch ein wenig Geduld haben. Auch die Tomatenernte lässt noch ein wenig auf sich warten, somit waren neue Kreationen neben der Zwetschgen-Tomaten Marmelade oder der Feigen-Tomaten Marmelade auch außen vor. Wäre ja auch langweilig euch das Gleiche wie im letzten Jahr auf's Brot zu schmieren, also habe ich fleißig gegrübelt bis mir eine Variante eingefallen ist die ich so noch nie zu kaufen gesehen habe. Eine Melone-Limette Marmelade! Sommer, Sonne und Sonnenschein streichfertig im Glas – und das Schönste: sie ist super einfach gemacht...



Zutaten für 2 Gläser (ca. 550ml):

500g Fruchtfleisch von der Wassermelone, kernarm

1 Bio-Limette

300g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Die Melone aus der Schale schneiden, klein würfeln und zusammen mit dem Limettenabrieb und -saft in den Mixer geben. Fein pürieren. 400ml abmessen (den Rest einfach pur trinken) und mit dem Gelierzucker verrühren. In einen kleinen Topf geben und blubbernd aufkochen.



Nach Packungsanleitung köcheln lassen, bei meinem Zucker sind das mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren, ich mache 5 Minuten daraus.



Ausreichend Wasser im Wasserkocher erhitzen und in die Einweckgläser* füllen. Den Dichtungsgummi einfach im Glas versenken und die Deckel kurz übergießen. 2-3 Minuten stehen lassen, abgießen und umgedreht auf etwas Haushaltspapier abtropfen lassen.

Die heiße Marmelade in die Gläser füllen. Die Deckel aufsetzen oder aufschrauben und die Gläser mindestens 5 Minuten, besser etwas länger auf dem Kopf stehen lassen.



Sobald sie etwas abgekühlt sind kommen die Marmeladengläser in den Kühlschrank. Die Melone-Limette Marmelade ist fertig sobald sie vollständig durchgekühlt ist.

So schmeckt mir der Sommer!



Und hier findet ihr die tollen Kreationen der anderen Retter - Vorbeischaun lohnt sich!



giftigeblonde - Kirsche - Himbeere -Walderdbeere

Pane-Bistecca - Apfel-Pfirsich Chutney

Obers trifft Sahne - "Schwarzwälder Kirschtorte"

Genial Lecker - Kirsch-Erdbeermarmelade

Barbaras Spielwiese - Apfel-Lavendel-Gelee

multikulinarisches - Aprikosen-Vogelbeer-Marmelade

Anna Antonia- Omas Apfelgelee

Katrin Mämpel - Kirschmarmelade mit Blaubeerhauch
Brittas Kochbuch - Mango-Chutney klassisch
Auchwas - Beeren treffen auf Tropen "Jo-Hi-Ma-Va-Gelee"
Sakriköstlich - Zwiebel-Kirsch-Chutney
Fliederbaum - Marille - Minze und Erdbeer - Rose
Unser Meating - Kiba-Marmelade
Was du nicht kennst... - Bacon Jam
Jankes*Soulfood - Paprika-Aprikosen-Chutney mit Chili
Leberkasemmel und mehr - Zwiebelmarmelade
German Abendbrot - Johannisbeerchutney
Brotwein - Paprikamarmelade
Leichtigkeit -Tomatenmarmelade
Bonjour Alsace - Pina Colada Marmelade